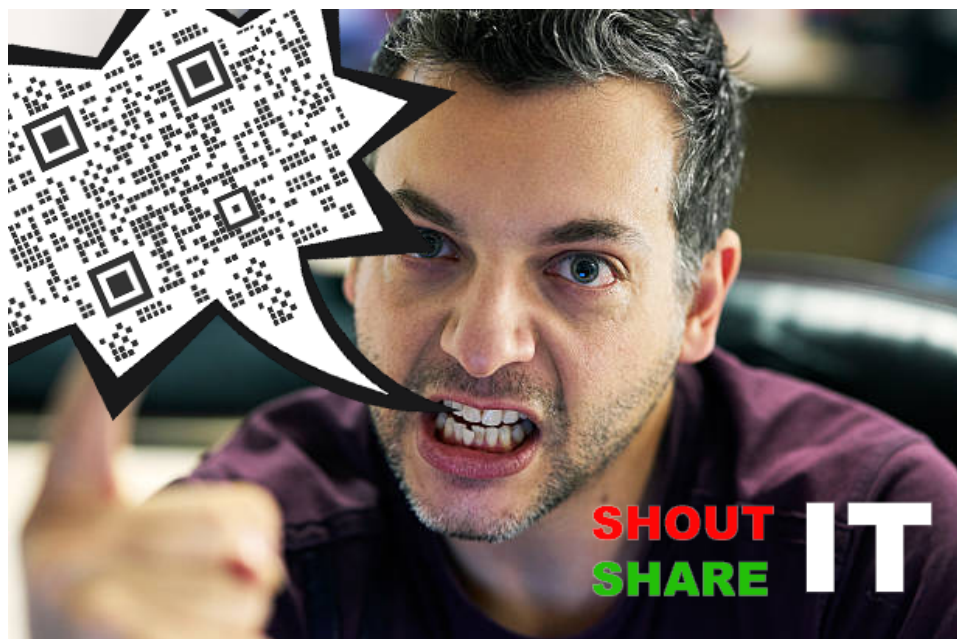


Самогон Саныч



**ТЕПЕРЬ, КОГДА У ВАС
ЕСТЬ САМОГОННЫЙ
АППАРАТ, ЧТО
МОЖНО
ПРИГОТОВИТЬ?
НАСТОЙКИ**

Самогоноварение для начинающих



Annotation

Вы узнаете: 1. Как сделать дома абсолютно прозрачный самогон без запаха и похмелья? Рецепт пошагово — от «А до Я». 2. Что можно сделать из этого самогона? — 77 рецептов домашнего коньяка, настоек, наливок, ликеров, спотыкачей, ратафий. Все рецепты прошли жесткий отбор на практике. 3. Как и почему Вас обманывают при покупке дубовой щепы? Где купить щепу? 4. Как решить проблемы при самогонноварении? Рубрика «Вопрос-ответ» — поможет. Еще — советы опытных самогонщиков и календарь самогонноварения.

- [Самогон Саныч](#)

- [○](#)
- [○ ОТ АВТОРА](#)
- [○ О РЕЦЕПТАХ САМОГОНА](#)
- [○ РЕЦЕПТ САХАРНОГО САМОГОНА С ГОРОХОМ](#)
- [○ ПЕРВАЯ ПЕРЕГОНКА](#)
- [○ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ОЧИСТКА](#)
- [○ ВТОРАЯ ПЕРЕГОНКА.](#)
- [○ САМОГОН. ВОПРОС – ОТВЕТ](#)
- [○ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО КОНЬЯКА](#)
- [○ Домашний коньяк на дубовой щепе \(чипсах\)](#)
- [○ Дубовая щепа. Вопрос – ответ](#)
- [○ Независимый эксперимент по дубовой щепе](#)
- [○ Домашний коньяк по-быстрому](#)
- [○ Домашний коньяк мятный](#)
- [○ Домашний коньяк по-латгальски \(вариант 1\)](#)
- [○ Домашний коньяк по-латгальски \(вариант 2\)](#)
- [○ Домашний коньяк \(рецепт 1\)](#)
- [○ Домашний коньяк \(рецепт 2\)](#)
- [○ Домашний коньяк \(рецепт 3\)](#)
- [○ Домашний коньяк \(рецепт 4\)](#)
- [○ Домашний коньяк \(рецепт 5\)](#)
- [○ РЕЦЕПТЫ НАСТОЕК](#)
- [○ Апельсиновая с кофе \(Вариант 1\)](#)
- [○ Апельсиновая с кофе \(Вариант 2\)](#)
- [○ Банька](#)
- [○ Барбарисовая](#)
- [○ Бородинская](#)
- [○ Вишневая](#)
- [○ Вишнево-брусничная](#)
- [○ Вишневая с пряностями](#)

- Грушевая
- Жвею – рыбацкая настойка
- Ежевичная
- Земляничная
- Кедровая
- Клюквенная
- Кокосовая
- Крамбамбуля
- Лимонно-имбирная
- Лимонно-копорская
- Малиновая
- Мандариновая
- На дубовой коре за 1 сутки
- На дыне
- На бутонах роз
- На кизиле
- Настойка а ля «Старка»
- Персиковая
- Перцовая
- Пикантная с черной смородиной
- Рыбацкая
- Рябина на водке
- Рябина на коньяке
- Сибирская
- Чесночная
- Яблочная (вариант 1)
- Яблочная (вариант 2)
- Яблочно-рябиновая
- РЕЦЕПТЫ НАЛИВОК
- Ананасовая
- Грушевая
- Калиновая
- Клюква на коньяке за сутки
- Крыжовенная
- Мандариновая
- Черешневая
- Черносмородиновая
- РЕЦЕПТЫ ЛИКЕРОВ
- Балтийский
- Бейлиз
- Клубничный а ля «Ди Фраголе»
- Клубничный а ля «КСУ – КСУ»
- Ликер из одуванчиков
- РЕЦЕПТЫ СПОТЫКАЧА

- Клюквенный спотыкач
- Лимонный спотыкач
- Мятный спотыкач
- Рябиновый спотыкач
- Сливовый спотыкач
- Смородиновый спотыкач
- Настойки, наливки и т. д. Вопрос – ответ
- РЕЦЕПТЫ РАТАФИЙ
- Абрикосовая
- Вишневая
- Вишнево-малиновая
- Виноградная
- Виноградно-смородиновая
- Иголка
- Красно-смородиновая
- Малиновая
- Медово-имбирная
- Мятная
- Черно-смородиновая
- Черноплодно-рябиновая
- Шоколадная
- КАЛЕНДАРЬ САМОГОНЩИКА

- notes

- 1
- 2
- 3
- 4

Самогон Саныч

Теперь, когда у Вас есть самогонный аппарат, что можно приготовить?

Настойки

Самогоноварение для начинающих



*Благодарю за поддержку
СКОРИКА ЮРИЯ.*



Уважаемый читатель!

Я – фермер и видеоблогер. На своем канале Ютуб^[1] «Самогон Саныч» предлагаю видео рецепты домашнего самогона, настоек, наливок и, конечно, закусок. Однако, для того, чтобы снять ролик с рецептом и опубликовать, необходимо достаточно много времени. А мне бы хотелось поделиться с Вами всем разнообразием напитков, которые готовили наши предки, а рецепты, к сожалению, уходят в забвение.

Я размышлял: «Как же эту „палочку эстафеты— можно быстрее передать грядущему поколению, дабы они передали последующему?» Так и появилась мысль о написании книги, в которую войдут рецепты, проверенные моим поколением. Кроме того, Вы сможете ознакомиться с рецептами, которыми поделились зрители моего Ютуб-канала «Самогон Саныч» (ники) этих зрителей указаны в скобках после названия рецепта). Некоторые рецепты – известны, а некоторые – уже позабыты. Небольшая часть уже сняты на видео, а другие – еще неопубликованные. Надеюсь, что данная книга позволит Вам сделать праздничный стол более интересным, а следующий день – без похмелья. Не забудьте, что для приготовления любого

рецепта необходим чистый качественный самогон (водка, спирт) без посторонних запахов. И, главное – передайте эти рецепты Вашим детям!

Здоровья Вам и веселых застолий!
Самогон Саныч

О РЕЦЕПТАХ САМОГОНА

Рецептов самогона, а точнее браги для самогона – множество. Брагу делают из меда и свеклы, пшена и винограда, риса и конфет, хлеба и картофеля и т. д. Я не буду продолжать данный перечень. Для того чтобы более мене разобраться с видами самогона, нужно написать отдельную книгу. В этой же книге, посвященной начинающим самогонщикам, я предлагаю один рецепт сахарного самогона, который никогда меня «не подводил». Весь процесс приготовления опишу досконально, по-шагово.

Почему именно сахарного? Вот причины:

- Это самый простой рецепт самогона, который обязательно у Вас получится, если Вы будете действовать точно по методике. Очень важно, чтобы первые шаги в самогоноварении были успешны. Это придаст Вам уверенности в собственных силах, и Вы пойдете дальше.

- Сахар – это самый доступный ингредиент, который Вы можете приобрести независимо от того, где Вы живете: в городе или деревне.

- Сахарный самогон – весьма высокого качества.
- Относительно быстрое созревание браги (5—7 дней).
- Высокий выход готового продукта: из 1-ого кг сахара получается, примерно, 1 л самогона крепостью 40%.
- Относительно небольшие трудозатраты.
- Меньший риск превращения браги в уксус.
- Температурные изменения для сахарной браги не столь фатальны.

Наверное, уже достаточно перечислено достоинств сахарного самогона, давайте начнем готовить. Расскажу все досконально и пошагово. В общем, как когда-то сказал мой земляк Ю. А. Гагарин: «Поехали!»

РЕЦЕПТ САХАРНОГО САМОГОНА С ГОРОХОМ

Ингредиенты:

- сахарный песок – 5 кг,
- вода – 20 л,
- дрожжи – 500 г прессованных или 50 г сухих,
- лимонная кислота – 20 г,
- горох сухой – 800 г. Горох перед употреблением промыть в проточной воде.

1. Приобретение ингредиентов

1.1 Сахарный песок. Купить можно в любом ближайшем магазине, где цены Вам показались более привлекательными. Здесь нет никаких тонкостей.

1.2 Вода. От качества воды будет зависеть качество Вашего самогона. К этому ингредиенту необходимо отнестись крайне внимательно. Лучше всего подойдет ключевая, родниковая или колодезная вода. Можно использовать и обычную водопроводную воду, если ее качество не вызывает сомнений. Если сомнения есть, лучше воду купить в магазине, естественно, не минеральную. В любом случае вода должна быть абсолютно прозрачной, чистой, без постороннего запаха и привкуса.

1.3 Дрожжи. Важнейший ингредиент для самогона! Дрожжи необходимо приобрести именно СПИРТОВЫЕ. Не буду на страницах данной книги объяснять почему, тема достаточно обширная. Просто поделюсь своим опытом.

Итак:

• дрожжи «Alcotec Turbo Yest classic 24», производство Великобритания. Отлично работают, обеспечивают спиртуозность браги почти 14%.

• дрожжи «Alcotec Turbo Yest classic 48», производство Великобритания. Прекрасные дрожжи, обеспечивают спиртуозность браги 14%.

• дрожжи «Вектама», производство Россия, Воронеж. Это – обычные дрожжи, но тоже достойны Вашего внимания, обеспечивают спиртуозность браги 12%.

Дрожжи Вы можете приобрести в интернет-магазине самогоноварения



- дрожжи САФ-ЛЕВЮР (для выпечки и напитков). Весьма неплохие, обеспечивают спиртуозность 12%. Я покупал их в сетевых магазинах «Магнит».

- дрожжи «СПИРТОВЫЕ хлебопекарные» (прессованные). Постоянно с ними работаю.

Обеспечивают спиртуозность браги 14%. Кроме того, они – единственные, которые продаются у нас в городе и имеют весьма привлекательную цену – 75 руб. за 1 кг (на момент написания этих строк). Другими словами одной пачки хватает на 10 кг сахара. Если в Вашем регионе есть такие дрожжи, советую попробовать.



А вот белорусские дрожжи меня разочаровали. Два раза покупал и оба раза они почти не работали. В общем, приходилось «танцевать с бубном» вокруг браги (не дай бог скиснет!). Конечно, может партия такая попалась, но неприятное впечатление осталось.

Кстати, получал много писем с вопросом: «Брага не бродит, что делать?» Разбирался, задавал вопросы, получал ответы. В итоге – 90% самогонщиков, столкнувшихся с данной проблемой, использовали дешевые белорусские дрожжи, остальные 10% – не следили за температурой. В общем, информация к размышлению...

При покупке дрожжей ВАЖНО проверить их срок годности!

1.4 Лимонная кислота. Здесь все ясно, покупаете, как и сахар в любом магазине.

1.5 Горох сухой (колотый). Покупка осуществляется в ближайшем магазине. Необходимо заметить, что я иногда встречаю в интернете мнения типа: «Не используйте горох, он дает плохой привкус!» Конечно, если залить горох кипятком, возможно, он и даст привкус.

Однако, мы с Вами готовим брагу, а не гороховый суп. Просто делайте по рецепту.

2. Приготовление браги

Теперь, когда все ингредиенты у нас собраны и ждут своей очереди, приступаем к приготовлению браги.

2.1 Подготовка воды. Берем 20 литров воды и заливаем ее в отдельную емкость (несколько емкостей) и оставляем с приоткрытой крышкой на одни сутки, иногда перемешиваем (пару раз в сутки). Задача этого этапа состоит в том, чтобы вода насытилась кислородом. Это ускорит и облегчит работу дрожжей.

2.2 Подготовка гороха. Горох засыпаем в дуршлаг, ставим дуршлаг на кастрюлю, а кастрюлю – в раковину под кран. Промываем под проточной водой. Горох перемешиваем прямо в дуршлаге. Необходимо добиться того, чтобы вода в кастрюле, после промывки гороха оставалась прозрачной, а не мутной.

2.3 Берем промытую бродильную емкость и засыпаем в нее горох. Многие недоумевают: «А зачем нужен горох?» На последнем этапе брожения браги, горох будет «оттягивать» из нее все «отходы производства» и осветлять брагу, что положительно скажется на вкусе будущего самогона.

2.4 Теперь берем 20 литров воды, которые уже отстоялись и насытились кислородом. Делим воду на три части:

- 1 литр – выливаем в миску, в которой будем разводить дрожжи.

- 5 литров – выливаем в кастрюлю, в которой будем инвертировать сахар.

- 14 литров – выливаем в бродильную емкость с горохом.

2.5 Готовим инвертированный сахар, а проще говоря сахарный сироп.

2.5.1 Ставим кастрюлю на плиту и включаем нагрев.

2.5.2 Пока кастрюля греется, вскрываем первый пакет с сахаром и отсыпая из него, примерно, 70—100 г песка в миску с 1-м литром воды, в которой будем разводить дрожжи. Миску отставляем в сторону, к ней вернемся чуть позже.

2.5.3 Когда вода в кастрюле нагрелась до 40 град. по Цельсию, высыпая в нее первый пакет.

Высыпая постепенно, постоянно помешивая деревянной ложкой, не допуская пригорания сахара ко дну кастрюли. Как только сахар полностью растворится, можно высыпать следующий пакет и т. д. В общем, растворяем все пять пакетов сахарного песка.

2.5.4 Когда песок полностью растворился, еще раз перемешиваем и замеряем температуру раствора. Задача – довести температуру сиропа до 80 град. по Цельсию. Каждый раз, когда замеряете температуру, не забудьте предварительно перемешать сироп. Это необходимо для равномерного распределения тепла в растворе.

2.5.5 Итак, наш термометр показывает 80 град. по Цельсию. Одной рукой размешиваем сахарный сироп, а другой высыпаем в образовавшуюся воронку 20 г лимонной кислоты. Наблюдаем небольшую реакцию пенообразования, продолжаем размешивать, примерно, 1 минуту. Закрываем кастрюлю крышкой и выключаем нагрев. Оставляем наш сироп на плите без нагрева на 40—60 минут. Пусть «отдыхает». Через указанное время выливаем получившийся сироп (инвертированный сахар) в бродильную емкость. Помните, что основная часть холодной воды уже в этой емкости? Сделано это было для того, чтобы горох не был залит горячим сиропом. Мы же с Вами брагу делаем, а не гороховый суп. Кстати, пред тем как залить сироп, можно 2—3 половника отлить в отдельную стеклянную банку.

Эта порция пригодится при производстве настоек.

2.6 Разводим (стартуем) дрожжи.

2.6.1 Миску с водой и сахаром разогреваем до 30 град. по Цельсию. Можно в микроволновой печи, можно на плите. Не столь важно – где. Важно помнить, что для плиты миска должна быть металлическая, а для микроволновой печи – пластмассовая.

2.6.2 В разогретую миску с водой засыпаем дрожжи. Перемешиваем и накрываем кухонным полотенцем. Оставляем в теплом месте на 20—30 минут.

2.7 Через указанное время, проверяем температуру в бродильной емкости. Если температура 28—32 град., добавляем в емкость стартовавшие дрожжи. Если температура выше 32 град. по Цельсию – добавьте холодной воды, чтобы температура установилась в пределах 28—32 град. по Цельсию. В противном случае – дрожжи могу «свариться», т.е. погибнуть придется готовить новую порцию.

Герметично закрываем бродильную емкость и ставим гидрозатвор. Конечно, хорошо если у Вас бродильная емкость соответствующего размера, но можно и так, как показано на фото.



2.8 ВАЖНО! На весь период созревания браги обеспечить «комфортную» температуру для работы дрожжей. Обычно это 28—32 град. по Цельсию, если иное не написано в инструкции к дрожжам, с которой обязательно советую ознакомиться.

2.9 Ждем 5—7 дней, первые 2—3 дня емкость с брагой встряхиваем, не вынимая гидрозатвора, два раза в сутки.

3. Брага. Вопрос – ответ

(от Самогон Саныча)

Вопрос.

Какой объем бродильной емкости можно заполнить брагой?

Ответ.

Бродильную емкость заполняют брагой, примерно, на 70%. Этого достаточно. При вспенивании браги у Вас будет дополнительный объем и время, чтобы погасить пену.

Вопрос.

Как убрать пену с браги?

Ответ.

1. При вспенивании ни в коем случае не перемешивать брагу.
2. Добавить в брагу печенья «Юбилейного» из расчета $\frac{1}{2}$ печенья на 10 литров браги. Для чего раскрошить печенье в крошку (чем мельче, тем лучше), а крошку рассыпать по поверхности браги.
3. Добавить растительное масло из расчета 1 чайная ложка

на 5 литров браги. Разлить по поверхности браги.

Если пеноотделение слишком сильное — перелить часть браги в другую емкость.

Вопрос.

Как определить готовность браги?

Ответ.

Шесть способов определить готовность браги к перегонке. Брага перед перегонкой имеет следующие признаки:

1. Гидрозатвор не булькает.
2. Верхние слои браги «осветлились», на дне — осадок.
3. Чувствуется спиртовой запах.
4. Горький вкус.
5. Спичка, поднесенная к браге, горит.

6. При замере спиртуозности браги винометром (именно **ВИНОМЕРОМ**, а не **СПИРТОМЕТРОМ**!) показания — от 12% и выше. Пожалуй, это самый точный способ.

Вопрос.

Как сохранить готовую брагу?

Ответ.

Перенести емкость с брагой в прохладное место, где температура, не выше 15 град. по Цельсию. Брага должна быть под гидрозатвором. В таких условиях оставшиеся дрожжи «уснут» и брага может храниться 10—14 дней, а то и больше.

Вопрос.

Брага не бродит. Что делать?

Ответ.

Причина 1. Дрожжи «уснули».

Что делать:

— следить за температурой браги, которая должна быть 28—30 град. по Цельсию.

Для чего:

- поставить брагу к батарее (теплое место),
- убрать со сквозняка,
- накрыть брагу курткой, пледом и т.д.,
- опустить в брагу аквариумный нагреватель и включить его,
- встряхивать брагу 3 раза в сутки первые 2—3 дня.

Причина 2. Дрожжи не работают.

Почему?

- Некачественные дрожжи.
- Несоблюдение пропорций рецепта.
- Дрожжи «сварились».

— Избыток прямого солнечного света.

— Отсутствие подкормки (не всегда).

Что делать?

— Стартовать новую порцию дрожжей, залить их в брагу.

Следить за температурой — 25—28 град.

Вопрос.

Обязательно ли дегазировать брагу? Для чего это делается?

Ответ.

Дегазация браги производится, чтобы при перегоне не было брызгоуноса. (Это когда пары под давлением проходят через холодильник и попадают в емкость для отбора.) Подвержены этому явлению зерновые браги. Для сахарных браг — дегазация необязательна. Дегазировать брагу можно с помощью ручной дрели с «миксерной» насадкой.

Вопрос.

Как ускорить брожение браги?

Ответ.

Не нарушать гидромодули при постановки браги. Проверенные гидромодули 1 к 5-ти или 1 к 4-м, т.е. на 1 кг сахара 5 или 4 литра воды. Использовать только свежие (непросроченные) дрожжи. Можно добавить в брагу хлебные крошки в качестве прикормки.

Добавить разведенную томатную пасту из расчета 100 г разведенной пасты на 10 л браги. Для чего отлить 100 мл браги, развести в ней томатную пасту и вылить обратно в брагу. Добавить горох или кукурузу из расчета 300—400 г на 10 литров браги. Важно! Горох может дать обильное пенообразование. 2—3 раза в день взбалтывать брагу. Добавить немывтый изюм из расчета 1 горсть на 10 литров браги.

Вопрос.

Нужно ли сахарную брагу осветлять бентонитом?

Ответ.

Осветление бентонитом дает хороший результат, но этот процесс не является обязательным. Когда брага перестанет бродить, ее можно оставить на 1—2 суток в покое (не встряхивать) и вся «нечисть» осядет на дно. После этого надо просто «снять брагу с осадка».

Вопрос.

Можно ли сахарную брагу ставить без гидрозатвора?

Ответ.

Можно, если у Вас есть достаточный опыт. В противном случае Вы рискуете получить не брагу, а уксус.

Вопрос.

Можно ли отправлять в перегон сладкую брагу?

Ответ.

Сладкую брагу отправлять в перегон нет смысла. Если брага сладкая это значит, что сахар так и не превратился в спирт, либо не полностью превратился. Значит, при перегоне Вы не получите никакого спирта, либо получите очень мало. Во время перегона спирт не может взяться из «ниоткуда», он должен содержаться в браге до начала перегона. Показатель этого факта — горький вкус браги.

Полагаю, что с приготовлением сахарной браги мы полностью разобрались.

ПЕРВАЯ ПЕРЕГОНКА

Брага созрела, приступаем к первой перегонки или перегонки без отбора фракций. Иногда этот этап называют западным словом «Pot Still». Сути процесса это не меняет. Задача – получение спирта-сырца. Именно «спирта-сырца»! Самогон – получается после второй перегонки с отбором фракций. Это надо усвоить сразу, ибо до сих пор в деревнях Вам могут предложить «самогон после первой перегонки», то есть спирт-сырец, выдавая его за самогон.

Не поддавайтесь на эту уловку, поберегите здоровье. Приступаем к процессу.

- Необходимо тщательно промыть перегонный куб и осмотреть (продуть) все патрубки, шланги и т. д. Задача состоит в том, чтобы убедиться, что ничего не засорилось. Бывает, особенно после длительного хранения аппарата, в патрубки или в змеевик забиваются мухи там и остаются. Этот засор может иметь печальные последствия при нарастании давления на плите. После осмотра заливаем брагу, заполняя куб не более 70—75% от его емкости.

- Ставим аппарат на плиту, подключаем все шланги и, включая плиту, открываем кран и подаем воду. Необходимо убедиться в том, что вся система работает нормально, то есть протечки отсутствуют. Легче устранить течь на холодном аппарате, чем делать это после включения нагрева.

- Включаем плиту на максимальный нагрев и ждем, когда температура в кубе достигнет 50 град. по Цельсию или в колонне 30 град. по Цельсию.

- Как только температура достигла указанных значений, включаем подачу воды в холодильник. Начинается отбор спирта-сырца.

- Заканчивать отбор целесообразно, когда спиртуозность в струе понизится до 5—0%, либо, когда показания термометра на колонне будут 97—98 град. по Цельсию. Вот и все. Мы с Вами получили спирт-сырец и приступаем к следующему этапу.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ОЧИСТКА

Следующий этап в приготовлении нашего домашнего качественного самогона – это промежуточная очистка, то есть очистка спирта-сырца. Многие пренебрегают этим этапом, а я – нет. Объясню почему.

После первой перегонки необходимо разбавить спирт-сырец водой до крепости, примерно, 30%. Делается это с целью безопасности, чтобы резкое повышение давление в кубе не привело к взрыву на плите. Это – с одной стороны. С другой стороны, разбавленный спирт-сырец перегоняется более равномерно, то есть легче отобрать все фракции, а, соответственно, и самогон получается более качественным.

Не стоит забывать еще одно правило самогонварения, которое звучит так: *«Чем выше крепость спирта, тем лучше он „вбирает“ в себя различные вещества. Чем ниже крепость спирта, тем лучше он „отдает“ из себя различные вещества, то есть очищается»*. Именно поэтому, когда Вы готовите настойку, крепость самогона должна быть достаточно высокой (от 40% и выше), а если Вы желаете очистить самогон – низкой (от 30% и ниже). И то и другое делается, конечно, без фанатизма и в разумных пределах.

Так вот, после первой перегонки мы уже разбавили спирт водой до 30%. Так почему не воспользоваться этой возможностью? Второго такого шанса не будет. Мы же не будем разбавлять уже готовый самогон до 30% и ниже. В общем, делаем промежуточную очистку.

- Рассчитываем по калькулятору самогонщика^[2] необходимое количество воды для получения итоговой крепости, примерно, 30%, заливаем воду в банку (банки) и добавляем спирт-сырец.

- В каждую банку добавляем уголь БАУ из расчета 1 столовая ложка на 1 литр раствора.

- Банки встряхиваем и оставляем на 1—2 часа.

- Через 1—2 часа процеживаем через ватный фильтр.

Все. Наш спирт-сырец очищен и готов к следующему этапу.



ВТОРАЯ ПЕРЕГОНКА. КЛАССИЧЕСКАЯ

Приступаем ко второй перегонки, то есть к перегонке с отбором фракций.

- Проверяем и готовим аппарат, как рассказывалось ранее (в «Первой перегонке»).

- Включаем плиту на максимальный нагрев и ждем, когда температура в кубе достигнет 50 град. по Цельсию или в колонне 30 град. по Цельсию.

- Как только температура достигла указанных значений, включаем подачу воды в холодильник. Ждем, когда пойдут первые капли.

- После появления первых капель, убавляем мощность плиты, так чтобы скорость отбора первой фракции, то есть «голов» была, примерно, 2—3 капли в секунду. Количество отбираемых «голов» 50—70 мл с 1 кг сахара, заложенного в брагу. В данном рецепте – 5 кг сахара, то есть отобрать необходимо $5 \cdot 50 = 250$ мл. Отбирать «головы» удобнее в мензурку, имеющую мерную шкалу в мл.

- Как только «головы» отобраны, убираем в сторону мензурку и ставим на ее место емкость (банку). Прибавляем мощность плиты до максимума. Из холодильника аппарата самогон начинает уже не капать, идти струйкой. Отбираем еще 50—70 мл. Смысл в том, что основная фракция, т.е. «тело», протекает по тем же трубкам, по которым проходили «головы». Значит, первая порция «тела» смешается с остатками «голов», промывая трубки. Вот мы и отберем эти 50—70 мл. Добавим эту порцию к «головам», после чего необходимо поставить уже чистую банку, предназначенную для отбора основной фракции.

- Отбор основной фракции, то есть «тела самогона», производим до тех пор, пока в струе спиртуозность^[3] не упадет до 40%.

- Как только крепость вытекающего самогона приблизилась к 40%, прекращаем отбор «тела». Ставим новую банку и отбираем «хвосты» до падения спиртуозности 5—0% в струе.

Вторая перегонка закончена. Остается разбавить самогон водой до 40%, еще раз очистить углем БАУ, как было написано выше, разлить в бутылки и поставить на 5—7 дней в темное прохладное место. Вы будете вознаграждены за ожидание. Самогон за это время станет, мягче и приятнее.

Вот и готов Ваш домашний сахарный самогон, без запаха,

прозрачный как слеза, от которого не будет ни похмелья, ни головных болей.



Самогон сахарный

САМОГОН. ВОПРОС – ОТВЕТ

Вопрос.

Какой объем перегонного куба можно заполнить?

Ответ.

Перегонный куб заполняют не более чем на 75% (для сахарной браги) и не менее чем на 30% от его полного объема.

Вопрос.

Как правильно разбавить самогон водой? Самогон лить в воду или наоборот, воду в самогон?

Ответ.

Правильно — самогон лить в воду. Другими словами: воду разбавляем самогоном. Справедливости ради, отмечу, что споры на эту тему идут постоянно. В школе на уроках химии нас учили, что более плотная жидкость вливается в менее плотную жидкость. Однако, почти любое правило имеет исключения.

Вопрос.

У меня в бродильной емкости 30 л браги, в которую было заложено 6 кг сахара. Однако, перегонный куб вмещает только 15 литров. Придется делать два перегона. Сколько «голов» я должен отобрать с каждого перегона?

Ответ.

Этот вопрос встречается очень часто. Делаем расчет.

В 30 л браги — 6 кг сахара. 15 литров — в два раза меньше, чем 30 литров, значит и сахара там — в 2 раза меньше, т.е. 6 кг разделить на 2 равно 3 кг.

С 1 кг сахара необходимо отобрать 50 мл «голов». Значит, с 3-х кг необходимо отобрать $3 \text{ кг} * 50 \text{ мл} = 150 \text{ мл}$.

Вывод: с каждой порции браги необходимо отобрать 150 мл.

Вопрос.

Если залить в брагу «хвосты» от предыдущей перегонки, нужно ли делать поправку в расчеты по отбору «голов»? Если нужно, то, какую поправку?

Ответ.

Никаких поправок в расчеты не вносится, так как в «хвостах» — «голов» нет и быть не может.

Вопрос.

Как добиться того, чтобы самогон был прозрачным, а не мутным?

Ответ.

Правила, которые рекомендую соблюдать, чтобы самогон не мутнел:

1. Постановка браги:

- вода должна быть ключевая, родниковая или из банки,
- убедиться в качестве всех продуктов, закладываемых

в брагу,

- вымыть бродильную емкость,
- снять брагу с осадка,
- можно осветлить брагу бентонитом (не обязательно),
- можно использовать пластиковые емкости.

2. Первая перегонка.

- качественный самогонный аппарат (стенки 2 мм),
- вымыть аппарат,
- обеспечить равномерный нагрев,
- заполнять «куб» не более 70—75% от его емкости.

3. Разведение и очистка спирта-сырца.

- льем спирт в воду, а не наоборот. Это — важно.
- проводим очистку спирта-сырца углем или водой,
- не рекомендую использовать пластиковые емкости.

4. Вторая перегонка.

- отсекаем «головы» (ВАЖНО!) и «хвосты»,
- отбираем «тело» до 40% в струе,
- категорически не рекомендую использовать пластиковые

емкости.

Как очистить, если самогон помутнел?

- 2—3 раза фильтруем через ватный или угольный фильтр (угольная колонна или фильтр «Барьер»),
- правильно сделать еще перегонку с отбором фракций.

Вопрос.

Как хранить самогон?

Ответ.

Хранить самогон лучше в обычных стеклянных бутылках в темном прохладном месте. Ничего лучшего пока не придумано.

Вопрос.

Что такое «голова», «тело», «хвост» в самогоноварении?

Ответ.

«Голова» самогона («первач», «первак») — первая фракция, которая начинает вытекать из перегонного куба. Обладает резким запахом ацетона. Содержит опасные примеси: метиловый спирт, ацетон, уксусный альдегид и т. д. Вызывает токсическое отравление организма, которое иногда путают с состоянием

опьянения. Может применяться исключительно в технических целях. Нельзя применять даже для растирания.

«Тело» самогона («сердце») — вторая, основная фракция, которая вытекает из перегонного куба после «голов». Это и есть — самогон, то есть питьевая фракция. Содержит, в основном, этиловый спирт и воду. Обладает спиртовым запахом.

«Хвост» самогона («сивуха») — третья фракция, вытекающая после «тела». Кроме этилового спирта содержит сивушные масла, которые и придают ей специфический «сивушный запах». Если эта фракция попадает в самогон, то придает ему неприятный запах, вкус и мутность.

Вопрос.

Как разделить «головы» самогона?

Ответ.

Способ 1. По сахару.

Правило такое — отделяется 50—70 мл «голов» с 1-ого кг сахара заложенного в брагу.

Способ 2. По запаху.

Надо просто нюхать дистиллят, выходящий из самогонного аппарата. «Головы» пахнут ацетоном, «тело» — спиртом, «хвосты» — сивухой.

ВАЖНО. Эти два способа в сочетании дают отличный эффект, несмотря на свою простоту и универсальность.

Способ 3. По абсолютному спирту.

Объясню на примере. У Вас 10 литров спирта-сырца крепостью 30%. Это означает, что в этих 10-ти литрах содержится $10 \times 30\% = 3$ литра чистого спирта. (Крепость чистого спирта в данном случае берется за 100%, а не за 96,6%. Это для удобства расчетов.)

При второй перегонке отсекают от 5—10% (часто берут 10%), т.е. $3 \times 5\% = 0,150$ л.

Способ 4. По температуре.

Коротко так:

— «головы» отбираются до 77 град. по Цельсию,

— «тело» с 78 до 85 град. по Цельсию,

— «хвосты» с 85 град. по Цельсию и выше.

Этот метод самый научный и в тоже время самый бесполезный на практике, так как каждый самогонный аппарат имеет свои индивидуальные особенности. Место расположения термометра, качество этого термометра, комплектация аппарата и т.д., всё это вносит погрешности в показания. Кроме того не стоит забывать, что на температуру кипения фракций влияет и атмосферное давление т.е. место перегонки - «у моря» или «в

горах». Пользоваться этим методом советую только в том случае, если в инструкции к Вашему аппарату производитель четко расписал все температурные значения для данной модели. А это встречается достаточно редко.

Вопрос.

Как отделить «тело» и «хвосты» самогона?

Ответ.

Для классической перегонки - все просто. После отделения «голов» идет «тело». Отбираем тело, пока не наступит один из следующих признаков:

- крепость в струе упала до 40% спирта,
- температура в колонне поднялась до 85 град. по Цельсию,
- у струи появился специфический сивушный запах.

После прекращения отбора тела, отбираем хвосты до 10-5% крепости в струе, либо повышение температуры в колонне до 97 град. по Цельсию. Этот процесс не обязательный. Однако, я всегда отбираю хвосты и использую их, добавляя в следующую брагу непосредственно перед перегонкой. Если вы делаете не классическую, а перегонку с укреплением, почитайте инструкцию к аппарату.

Вопрос.

Обязательно ли отбирать фракции при первой перегонке, то есть при получении спирта-сырца?

Ответ.

Не обязательно, хотя такой метод существует. При использовании этой технологии отбирают 30-50 мл. голов при первой и при второй перегонке. Однако данных подтвержденных экспериментом, что при использовании данного метода самогон получается значительно более высокого качества, я не встречал.

Из опыта самогонщиков. О фильтрации.

«Достал с чердака самогонный аппарат. Он у меня там полгода пролежал. Начал готовить к перегону. Продуть змеевик не получается – забит. Поехал в ближайший автосервис, там компрессором под давлением 3 атмосферы продули. Из змеевика вылетело несколько мух. Хорошо, что продули. Если давление на плите подскочило бы и самогон на плиту бы потек... В общем даже страшно представить. Перегонный куб у меня без клапана сброса давления.»

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО КОНЬЯКА

За время ведения моего канала на Ютуб мне много раз писали зрители по поводу рецептов домашнего коньяка. Смысл был один и тот же, что это не коньяк и как можно его так называть. Давайте разберемся. Итак.

Домашний коньяк – это алкогольный напиток по своей сути, являющейся обычной настойкой изготовленной на основе самогона, водки, спирта и напоминающий коньяк по цвету, а иногда и по вкусу. Настоящий коньяк готовится из виноградного спирта и по соответствующей технологии. Не об этом сейчас речь.

Однако, популярность коньяка не давала покоя многим домашним винокурам, и они всячески старались приготовить этот элитный напиток у себя дома.

Я, например, впервые увидел этот напиток в 1981 году в одной из деревень Белоруссии. Хозяйка выставила на стол бутылку с напитком светло-коричневого цвета и предложила: «Отведайте моего домашнего коньячку!»

В общем, в народе, на территории бывшего СССР появилось множество прекрасных рецептов под названием «Домашний коньяк». Один из известных – «Коньяк по-латгальски».

Поэтому я решил вывести эти рецепты в отдельную главу своей книги. А Вам предлагаю: «Отведайте своего домашнего коньячку!» И пусть эти напитки не являются истинным коньяком из французской провинции, но удовольствие они Вам доставят!

Не забудьте налить свой домашний коньяк в коньячную бутылку, перед тем как поставить на стол. Эта хитрость «настроит» Ваших гостей на нужную волну и усилит впечатление.



Домашний коньяк на дубовой щепе (чипсах)

Этот вид домашнего коньяка наиболее похож на настоящий коньяк, так как настаивается на том же ингредиенте, что и оригинал, то есть на дубе. Кроме того, щепа не только наполняет самогон различными природными ароматическими соединениями, но и дополнительно очищает его.

Сам рецепт назвать непосредственно «рецептом», язык не поворачивается: как-то все слишком просто. Заливаем самогом дубовую щепу, настаиваем, фильтруем и «отправляем на отдых». Готово!

Однако, есть и «подводные камни», о которых я и хочу рассказать. Суть в том, что не вся щепа дубовая предназначена для напитков. Я пару раз покупал щепу в интернет-магазинах, настаивал... Получалась полная ерунда, или «плинтусовка», как ее называют самогонщики со стажем. Чтобы Вы не повторяли этих ошибок, пишу далее.

- Щепа бывает разных размеров: чипсы, квадратики, брусочки, дощечки и т. д. Чипсы можно использовать один раз, все остальные два – три раза. Точнее необходимо узнать у продавца.

- Щепа имеет разные степени обжарки: слабую, среднюю, сильную. Это влияет на время настаивания, которое тоже нужно уточнить у продавца.

- Щепа может пропитываться разными ингредиентами, которые придадут напитку дополнительный привкус, а иногда полностью изменят его вкус. Например, если настаивать самогон на щепе, пропитанной хересом, Вы получите отличный напиток. Однако, этот напиток будет похож скорее на бренди, нежели коньяк. Так что, прежде чем купить щепу, необходимо уточнить у продавца вкусовые характеристики товара.



Щепу для использования в винокурении производят в основном из Кавказского скального дуба, Французского и Американского белого дуба. Их преимущество перед другими видами – это природный запас ароматических веществ, который создает изысканную органолептику напитка. Не буду подробно рассказывать, как происходит отбор деревьев и подготовка древесины (терруарной сушкой, термической обработкой и т.д.). Важно другое, что в итоге в магазине появляются дубовые чипсы (щепы) для настаивания Вашего самогона.

Есть еще дуб черешчатый (равнинный). Как правило, этот дуб особой ценности не представляет. Из его древесины делают щепу для копчения. Зато дуб черешчатый в несколько раз дешевле. Вот здесь-то и кроется еще один «подводный камень», не просто «камень», а целый «булыжник». Обратимся к фактам.

Факт 0-й. В конце 20 века в СССР (России) и во Франции начались исследования по дубовой щепе. Цель – получить напиток по своим характеристикам близкий к коньяку при использовании не бочек, а дубовой щепы. И в России и во Франции была разработана почти одинаковая методика. Однако,
...

Факт 1-й. В 2005-м году во Франции был принят тех. регламент на дубовые инфузионные элементы. В 2009 году схожий регламент был принят в странах ЕС (номер СЕЕ №605/2009). В России тех. регламент так и не был принят. Другими словами подобных стандартов (ГОСТ) нет.

Факт 2-й. Во время работы над данной книгой я посмотрел примерную цену на «щепу дубовую для самогонварения» и

«щепу дубовую для копчения». Вот результат:

- для самогоноварения – 110 руб. за 60 г.,
- для копчения – 90 руб. за 400 г.

Это означает, что купив 400 г. щепы для копчения за 90 руб., можно обжарить ее в «домашних условиях» и продать уже за 732 руб., то есть в 8 раз дороже. Это – информация к размышлению. А почему бы и нет? ГОСТА – ведь нет.

Факт 3-й. Определить в домашних условиях, из какого дуба сделаны обжаренные дубовые чипсы – невозможно.

Факт 4-й. Один из производителей дубовой щепы для самогона (именно – производителей, а не – продавцов) как-то сказал мне, что по оценкам их компании «80% щепы для напитков (кубиков, палочек... не важно...) на российском рынке – это щепы для копчения и исключительно „народное творчество— в промышленных масштабах». Да и я, кстати, видел в одном интернет – магазине товар под потрясающим названием «Щепа дубовая для копчения и напитков». А чему, собственно, удивляться?!

Дубовая щепа. Вопрос – ответ

(от Олега, компания «Майкопский бондарь»)

У меня была возможность задать несколько вопросов непосредственно сотруднику компании по производству бочек и щепы. Вот ответы.

Вопрос.

Что такое «терруарная сушка»?

Ответ.

Это сушка (созревание) древесины под открытым небом. Дубовые заготовки (закладная клепка) складироваться в штабелях на открытых площадках на срок от 18 до 36 месяцев.

В течении 1-2 недель поверхность древесины заселяют грибки - микромицеты. Со временем активно размножаясь, они проникают в глубь древесины, увеличивая в несколько раз природные запасы виски-лактонов, сиреневого альдегида, ванилина и других ароматических соединений. Именно эти ароматические компоненты придают напитку благородный вкус. При этом концентрации фенольных соединений уменьшается. Естественные осадки снижают количество дубильных веществ.

Вопрос.

Что дает термическая обработка (обжарка) древесины дуба?

Ответ.

Увеличивает концентрацию сиреневого альдегида в несколько раз. Проводится при определенной температуре и временном промежутке.

Вопрос.

В чем основные отличия «щепы для копчения» и «щепы для напитков»?

Ответ.

Щепа для копчения производится из черешчатого (равнинного) дуба. Этот вид дуба изначально имеет меньший природный запас ароматических соединений. Кроме того:

1. Его не сушат под открытым небом, а сразу сырым отправляют в производство. Соответственно и без того слабый запас ароматических соединений не увеличивается под воздействием грибков микромицетов.

2. В сыром дубе высокое содержание дубильных веществ, которые придадут напитку вкус «плинтусовки». Соответственно возникает необходимость эту древесину вымачивать, варить кипятить и т.д.

3. Для производства щепы для копчения часто используют заболонь (часть древесины между стволом и корой), а соответственно могут попадаться участки больной древесины. Для копчения - это не проблема, для напитков - беда.

В общем, чтобы понять истину, я провел эксперимент по сравнению дубовой щепы пропитанной хересом и обычной обжаренной. Результаты:

- щепы, пропитанная хересом, придала напитку вкус бренди с интересными нотками. Могу предположить, что этот напиток напоминает испанский бренди. Именно «могу предположить», так как испанский бренди я не пробовал.

- щепы обжаренной, придала напитку знакомый коньячный вкус весьма высокого качества.

Но на этом я не успокоился и выслал посылкой часть щепы (кавказского хересного дуба и дуба сильной обжарки) своему другу (*KapitenFlint*) в Финляндию, попросил сделать эксперимент по своему усмотрению.

И он сделал потрясающий независимый эксперимент, с результатами которого, я советую ознакомиться.

Независимый эксперимент по дубовой щепе

KapitenFlint провел свой эксперимент. Что он сделал?

Во время своей поездки в Эстонию, взял щепу черешчатого^[4] эстонского дуба из ближайшего парка и обжарил ее. (По утверждению старожил дуб – возрастом более 350 лет и «помнит» еще Петра I).

После чего *KapitenFlint* взял «хересную» щепу кавказского дуба, и щепу кавказского дуба сильной обжарки. Каждую щепу положил в соответствующую банку и залил самогоном крепостью 42%. Вот что получилось.



(Фото *kapitenFlint*). Домашний коньяк на щепе дуба.

Итог. Цитирую:

KapitenFlint.

(Слева направо.)

«Поставил три щепы дуба на 2 недели. Два раза в неделю через в каждую банку прогонял воздух аквариумным компрессором в течении 10 мин. Вот, что получилось:

(Слева – направо.)

- Эстонский черешчатый дуб. *Запах* – легкий, отдаленно напоминающий коньячный.

Вкус – легкий коньячный, не хватает ароматов. Напоминает коньяк, в котором чего-то не хватает.

- Дубовая хересная щепа. *Запах* – более насыщенный. *Вкус* — некоторые нотки фруктов... напоминает коньяк класса VS. Это уже можно смаковать.

- Дубовая щепа сильной обжарки. *Запах* – коньячный. *Вкус* – сложный, в сочетании с запахом... Вариант получился скорее класс ХО... Действительно очень и очень впечатляюще! (...) Пьется мягко и приятно! Разумеется, нет той виноградной нотки. Но я считаю, что на сахарном самогоне результат получился очень и очень достойный, не смотря на то, что все сделано на щепе и в бутылках. Продолжу «баловаться» коньяком, не забывая настойки...»

Конец цитаты.

Какие выводы следуют из всего сказанного?

- Если Вы желаете заняться «народным творчеством», к которому лично я испытываю большое уважение, ибо именно этот вид деятельности порождает массу новых интересных рецептов. Однако, для этого не надо обращаться в магазин по самогоноварению и покупать дубовые чипсы по высоким ценам. Достаточно купить в хозяйственном магазине щепу для копчения или прогуляться по ближайшей дубовой роще. В итоге, возможно, Вы получите интересный напиток. Но явно не домашний коньяк...

- Если Вы уже приобретали щепу у какого-то продавца и Вас устраивает качество напитка, нет смысла менять поставщика столь «щекотливого» товара.

- Если первые два пункта – не для Вас, сообщаю, где я приобретаю дубовую щепу для самогона -Интернет-магазин «Майкопский бондарь».

Надеюсь, у Вас получится напиток, который достойно украсит праздничный стол.



Домашний коньяк по-быстрому

(от kapitenFlint)

Ингредиенты:

- самогон 60% – 700 мл,
- вода (кипяток) – 360 мл,
- кора (щепы) дуба – 1 ст. ложка,
- гвоздика – 2 шт.,
- ванильный сахар – 10 г.,
- фруктоза (сахар) – 1 ч.л.

Приготовление:

• Залить воду в термос, добавить все ингредиенты, кроме сахара и самогона. Дать настояться 2—3 часа.

• Перелить настой в банку, добавить сахар и самогон. Дать настояться до полного растворения сахара.

• Профильтровать через ватный фильтр, разлить в бутылки. Быстрый коньяк – готов!

Получается настойка с коньячным цветом и запахом. Вкус – терпкий, сладковатый, коньячный.

Домашний коньяк мятный

(от Dimon Nik)

Ингредиенты:

- самогон 45% (в оригинале – 50%. Выбирайте.) – 3 л,
- щепы дубовая сильной обжарки бруски по 10 см – 3—4 шт.,
- мята – 3—4 ветки,
- сахар – 3 ст. ложки.

Приготовление:

- Сложить в самогон все ингредиенты.
- Настаивать в темном теплом месте 2—3 недели. Первые дни взбалтывать банку с целью растворить полностью сахар.
- Профильтровать, разлить в бутылки.
- Поставить «на отдых» в темное прохладное место на 3—7 дней. Выдержка – приветствуется.

Домашний коньяк по-латгальски (вариант 1)

(от Александра Фатеева)

Ингредиенты:

- самогон – 0,8 л, 50%,
- гвоздика – 2 шт.,
- мускатный орех – на кончике ножа,
- кориандр – на кончике ножа,
- дубовые чипсы сильной обжарки – 1/2 чайной ложки,
- вода – 100 мл,
- сахарный сироп – 100 мл.

Приготовление:

- Все сухие ингредиенты всыпать в самогон.
 - Настоять 10 дней.
 - Приготовить сахарный сироп 1 к 1-му, то есть на 1 литр воды – 1 кг сахара. (Воду разогреть на плите, добавить сахар, размешивать до полного растворения, остудить.)
 - В банку залить воду, потом сахарный сироп.
 - Настой профильтровать и вылить в банку с водой и сиропом.
 - Перемешать, разлить в бутылки. Дать отстояться 7 дней.
- Настойка получается солнечного цвета, с букетным запахом. Вкус – сладковатый, приятный, букетный. Ни один из ингредиентов не имеет доминирующего положения.

Домашний коньяк по-латгальски (вариант 2)

(от латгальского хуторянина)

Ингредиенты:

- самогон 50% – 3 л,
- гвоздика – 3—4 шт.,
- мускатный орех – 0,5 г (максимум),
- кориандр молотый – на кончике ножа,
- кора дуба – 2 ст. ложки,
- сахарный сироп – 3 ст. ложки.

Приготовление:

- Все сухие ингредиенты всыпать в самогон.
- Настоять 14 дней.
- Настой профильтровать, разлить в бутылки.
- Дать отстояться в темном прохладном месте от 1-ого месяца. Выдержка приветствуется.

Настойка получается коньячного цвета, почти без запаха. Несмотря на крепость 50%, пьется легко. Вкус – приятный, букетный.

Домашний коньяк (рецепт 1)

(от А. Whab)

Ингредиенты:

- самогон, водка, спирт – 45% (я использовал 42%, можно и 40%) – 1 л,
- изюм – 20 шт.,
- чай черный – 1 ч. л.,
- сахарный песок – 2 ст. л.,
- лавровый лист – 2 шт.,
- черный перец горошком – 14 шт.,
- ванилин – на кончике ножа.

Приготовление:

- Положить все ингредиенты в самогон (водку).
- Настаивать 5 дней.
- Процедить, разлить по бутылкам.

Получается настойка желтого цвета, запахом изюма и ванили.
Вкус приятный, сладковато-пряный.

Домашний коньяк (рецепт 2)

Ингредиенты:

- самогон – 0,8 л крепостью 50%,
- вода – 0,1 л,
- сахарный сироп – 0,1 л,
- чай черный байховый – 0,5 ст. ложки,
- лавровый лист – 1 шт,
- перец черный – 3 горошины,
- гвоздика – 2 шт.,
- апельсиновая цедра – 2 шт.,
- зверобой – 1 веточка.

Приготовление:

- Сложить все сухие ингредиенты в банку с самогоном.
- Настаивать 7 дней в темном теплом месте.
- Приготовить сахарный сироп 1 к 1-му, то есть на 1 литр воды – 1 кг сахара. (Воду разогреть на плите, добавить сахар, размешивать до полного растворения, остудить.)
- Профильтровать настой через ватный фильтр.
- В банку влить воду, сахарный сироп и настой.
- Размешать и разлить по бутылкам.
- Настоять еще 7 дней в темном прохладном месте.

Настойка имеет золотистый цвет, приятный травянистый запах. Вкус – интересный, состоящий из «наслоения» вкусов перца, апельсина и зверобоя. Однако, надо учесть, что коньячного вкуса здесь нет.

Домашний коньяк (рецепт 3)

Ингредиенты:

- дубовые чипсы сильной обжарки – 1 ч. ложка,
- самогон 50% – 0,8 л,
- вода – 150 мл,
- сахарный сироп – 50 мл,
- гвоздика – 1 бутон,
- душистый перец – 1 горошина.

Приготовление:

• Положить все сухие ингредиенты в банку с самогоном. Настаивать 2 недели в темном теплом месте. Первые три дня – встряхивать 2—3 раза в сутки.

• Приготовить сахарный сироп 1 к 1-му, то есть на 1 литр воды – 1 кг сахара. (Воду разогреть на плите, добавить сахар, размешивать до полного растворения, остудить.) 3). Профильтровать настой через ватный фильтр.

• В банку влить воду, сироп, настой. Размешать и разлить по бутылкам.

• Дать «отдохнуть» настойке 7 дней в прохладном темном месте.

Напиток имеет желтоватый цвет, легкий коньячный запах. Вкус – легкий коньячный.

Домашний коньяк (рецепт 4)

(от Сергея О.)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- дубовая кора – 1 ст. ложка,
- корень имбиря размельченный – 1 ст. ложка,
- миндальный орех размельченный – 6 шт.,
- чернослив разрезанный, без косточек – 6 шт.

Приготовление:

- Все ингредиенты положить в банку и залить самогоном.
- Настаивать 7 дней в темном теплом месте.
- Через 7 дней – снять пробу и при необходимости, по вкусу добавить сахар. Оставить еще на семь дней.
- Профильтровать, разлить в бутылки, дать отстояться 7 дней в прохладном темном месте.

Настойка имеет коньячный цвет, и «букетный» коньячный вкус.

Домашний коньяк (рецепт 5)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 2 л,
- апельсины – 4 шт.,
- чай черный байховый – 1 ч.л.,
- лавровый лист – 2 шт.,
- перец черный – 4 горошины,
- гвоздика – 2 бутона,
- сахар – 1 ст. ложка.

Приготовление:

- С апельсинов снять цедру и мелко ее нарезать.
- Все ингредиенты, кроме сахара, положить в банку и залить самогомом (водкой).
- Сахар поджарить на сковородке до состояния карамели и добавить в настой.
- Выдержать банку с настоем в темном теплом месте 10 дней.
- Профильтровать, разлить в бутылки, укупорить.

РЕЦЕПТЫ НАСТОЕК



Домашние настойки – это алкогольные напитки, приготовленные путем настаивания на самогоне, водке, спирте растительного сырья: фруктов, ягод, трав, специй, орехов и т. д. Используется сырье, как в свежем, так и высушенном виде.

Настаивание длится от 10 дней до 1,5 месяцев. Этого времени хватает, чтобы биологически активные вещества и эфирные масла перешли в спирт. Настаивание лучше проводить в темном, теплом месте (прикроватная тумбочка – подойдет). Первые несколько дней, необходимо встряхивать емкость.

Есть и ускоренная технология приготовления настоек путем нагревания на водяной бане. Такие настойки называют скороспелыми.

Настойки делятся на горькие, приготовленные без добавления сахара, полусладкие и сладкие, приготовленные с добавлением сахара. Существует правило, чем выше крепость настойки, тем ниже должно быть содержание сахара. В противном случае появляется риск очень большой нагрузки на поджелудочную железу и сердечно сосудистую систему человека. Честно говоря, я любитель добавить в настойку немного сахара. На мой взгляд, сахар наиболее полно раскрывает вкусовую гамму напитка, а вкус становится ярче. Попробуйте сами. Возьмите поллитровую бутылку любой настойки, добавьте через воронку одну чайную ложку сахарного песка, взболтайте. Когда сахар

растворится, можно употреблять.

Крепость настоек обычно до 45%, а содержание сахара – до 30%.

Горькие настойки сочетаются с острыми и солеными закусками, мясными и рыбными блюдами. Сладкие и полусладкие настойки подаются к десерту.

Апельсиновая с кофе (Вариант 1)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- апельсин (небольшой) – 1 шт.,
- кофе в зернах – 14 зерен,
- сахарный песок – 1 ст. ложка с горкой (можно больше – по вкусу),
- корица – с ноготь большого пальца.

Приготовление:

- Залить все ингредиенты самогоном (водкой).
- Настоять в теплом темном месте 7—10 дней.
- Профильтровать через марлю (4 слоя), разлить в бутылки.
- Дать отдохнуть 5—6 дней.

Получается настойка яркого желтого цвета с нежно кофейно-апельсиновым запахом и вкусом.

Апельсиновая с кофе (Вариант 2)

(от Ильи)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- апельсин – 1/2 шт.,
- лузга кедровых орехов – 1 ст. ложка,
- кофе в обжаренных зернах – 1 ст. ложка,
- сахарный песок – 1 чайная ложка с горкой (необязательно – по вкусу).

Приготовление:

- Залить все ингредиенты самогоном (водкой).
- Настоять в теплом темном месте 14 дней.
- Профильтровать через марлю (4 слоя), разлить в бутылки.
- Дать отдохнуть 5—6 дней.

Банька

(от Ильи Николаева)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- яблоко зеленое кислое – 2 шт.,
- конфета «Коровка» – 3 шт.,
- перец горошком черный – 7 шт.,
- соль – 1/3 ч. л.

• Все ингредиенты положить в банку и залить самогоном (водкой).

• Настоять 7 дней.

• Профильтровать, разлить в бутылки.

Получается настойка темно-коричневого цвета, непрозрачная.

Запах – ольховый, вкус – солено-копченый-сладковатый.

Барбарисовая

Ингредиенты:

- водка (самогон) 40% – 1 л,
- барбарис – 2 ст. л.,
- мед – от 1-й до 4-х ч.л. по вкусу.

Приготовление:

- Положить в банку барбарис, залить самогоном (водкой).
- Настаивать 2 недели в темном теплом месте. Первые три дня интенсивно встряхивать 2 раза в сутки.
- Через две недели профильтровать настойку через ватный фильтр. Добавить мед.
- Настаивать еще 2 дня периодически встряхивая банку до полного растворения меда.
- Разлить по бутылкам, укупорить.

Настойка получается светло-оранжевого цвета, без запаха. Вкус кисло-сладковатый ягодный.

Бородинская

(от Андрея)

Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 0,5 л,
- сухари бородинского хлеба – 40 г.

Приготовление:

- Залить сухари самогоном (водкой).
- Настоять 3 дня в темном теплом месте.
- Профильтровать через ватный фильтр. Важно! Хлеб отжимать не надо. Дать отстояться еще три дня.

Получается настойка насыщенного золотистого цвета с приятным нежным запахом и вкусом бородинского хлеба.

Вишневая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- вишня – 100 г,
- сахарный песок – 150 г.

Приготовление:

• В стеклянную бутылку положить вишню, сахар. Залить все водкой (самогоном).

• Бутылку поставить в темное место на 4—5 месяцев. Раз в неделю встряхивать.

• Готовую настойку слить с вишни, профильтровать, разлить в чистые бутылки, укупорить.

• Поставить настойку на дозревание минимум на 1 месяц в прохладное темное место. Выдержка приветствуется.

Настойка имеет яркий рубиновый цвет и вишневый запах. Вкус – вишневый.

Вишнево-брусничная

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- вишня – 1 кг,
- брусника – 1 кг,
- сахарный песок – 0,5 кг,
- вода – 0,5 л.

Приготовление:

• Приготовить сахарный сироп из 0,5 л воды и 0,5 кг сахара. Для чего нагреть воду добавить сахар и размешать до полного растворения. Сироп остудить.

• В банку положить ягоды, вылить самогон (водку), добавить приготовленный сироп.

• Банку плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 3 месяца.

• Через три месяца настойку профильтровать, разлить в бутылки. Снова поставить в прохладное темное место на дозревание. Выдержка приветствуется, но минимум – 1 месяц.

Вишневая с пряностями

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1,5 л,
- вишня – 2 кг,
- гвоздика – 1 ч. ложка,
- корица – 1 палочка,
- семена кориандра – 0,5 ч. ложки,
- шелуха мускатного ореха – 2 шт.,
- перец горошком – 1 ч. ложка,
- сахарный песок – 250 г.

Приготовление:

• У вишни удалить плодоножки, каждую ягоду наколоть зубочисткой.

• Сложить ягоды в стеклянную банку, засыпать сахаром.

• Пряности сложить в холщевый мешочек и крепко его завязать.

• Мешочек с пряностями опустить в банку с вишней, все залить самогоном (водкой).

• Банку закрыть плотной крышкой, поставить в темное прохладное место на 1,5—2 месяца.

• Из готовой настойки вынуть мешочек со специями. Саму настойку профильтровать, ягоды отжать.

• Разлить в бутылки, укупорить, хранить в темном прохладном месте.

Грушевая



Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- груши сушеные – 200 г,
- изюм – 50 г.

Приготовление:

- Грушу и изюм положить в банку с самогоном (водкой).
- Настаивать 14 дней. Первые 3—5 дней интенсивно встряхивать 3—4 раза в сутки.
- Профильтровать через ватный фильтр. Разлить в бутылки.
- Поставить «на отдых» на 7 дней в прохладное темное место.

Жвею – рыбацкая настойка

(от kapitenFlint)

Ингредиенты:

• самогон 50% (в присланном рецепте именно 50%, мне больше понравилось, когда я брал самогон крепостью 40—42%.

Решение – за Вами.) – 1 л,

- тмин (плоды) – 1 г,
- апельсиновая цедра сушеная – 2 г,
- корица (кора) – 0,5 г (не переборщить! лучше не доложить!),
- мускатный орех – на кончике ножа,
- кардамон (зеленые стручки, смять ножом) – 0,4 г,
- сахарный песок – 160 г.

Приготовление:

1). Все ингредиенты залить самогоном дать настояться 2 недели в теплом темном месте.

2). Профильтровать через ватный фильтр.

3). Разлить в бутылки и дать отстояться еще 1 неделю.

Настойка получается ярко-желтого цвета с ярким апельсиновым запахом. Вкус – «букетный», в котором первую скрипку играет апельсин.

Ежевичная

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 70% – 1 л,
- ягоды ежевики – 4 кг,
- сахарный песок – 3 кг,
- вода – 1,5 л,
- лимонная кислота – 5 г.

Приготовление:

• Приготовить сироп из 3-х кг сахара и 1,5 л воды. Для чего влить воду в кастрюлю, начать нагрев, и постепенно подсыпать сахар постоянно перемешивая до его полного растворения.

• Охладить сироп естественным путем.

• В стеклянную бутыль засыпать ежевику, влить сахарный сироп, добавить лимонную кислоту. Все перемешать деревянной ложкой. Влить самогон (спирт), еще раз тщательно перемешать.

• Поставить бутыль в темное прохладное место на 1 – 1,5 месяца. Периодически, в течение первого месяца, интенсивно встряхивать бутыль.

• Слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки.

• Хранить в темном прохладном месте.

Земляничная



Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- ягоды земляники – 2 кг,
- сахарный песок – 2 кг.

Приготовление:

• Землянику сложить в стеклянную банку, растолочь, засыпать сахарным песком, залить самогомом (водкой). Все тщательно перемешать.

• Поставить банку в теплое темное место на 2 недели.

• Через две недели перенести банку в темное прохладное место на 1 месяц.

• Слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить.

• Хранить в темном прохладном месте.

Кедровая



Ингредиенты:

- самогон (спирт) 50% – 0,8 л,
- скорлупа кедровых орешков – 1 ст. ложка,
- сахарный песок (необязательно) – 2—3 ст. ложки (по вкусу),
- вода (не кипяченая) – 0,2 л.

Приготовление:

- Засыпать кедровую скорлупу в самогон, дать отстояться 10—14 дней.
 - Налить в банку воду, всыпать сахар (если используете его) размешать и добавить отстоявшийся настой.
 - Профильтровать через ватный фильтр, разлить в бутылки.
- Настойка получается с насыщенным кедровым цветом, запахом и вкусом.

Клюквенная

Ингредиенты:

- самогон (водка) – 1 л,
- клюква – 1 кг,
- сахарный песок – 1 кг,
- вода – 0,8 л.

Приготовление:

• Приготовить сироп из 1-ого кг сахара и 0,8 л воды. Для чего влить воду в кастрюлю, начать нагрев, и постепенно подсыпать сахар постоянно перемешивая до его полного растворения.

• Сироп остудить естественным путем.

• Ягоды клюквы перебрать, размять, отжать сок. Сок слить в стеклянную банку.

• Сироп влить в сок клюквы, перемешать. Добавить самогон (водку). Еще раз тщательно перемешать.

• Поставить банку в темное прохладное место на 2—3 недели. Первые три дня встряхивать банку 1 раз в сутки.

• Профильтровать настойку, разлить в бутылки, укупорить.

• Хранить в темном прохладном месте.

Кокосовая

(от AlkoАлкоРазРаб)

Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 0,5 л,
- кокосовая стружка – 25 г,
- сахарный песок – 1 ч.л.

Приготовление:

- Засыпать все ингредиенты в самогон (водку).
- Настаивать 7 дней в темном теплом месте.
- Профильтровать и дать отстояться еще три дня.

Получается прозрачная бесцветная настойка, как водка. Запах и вкус – тонкий, нежный, кокосовый.

Крамбамбуля

(от А. Wahb)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- вода – 250 мл,
- мед (жидкий) – 3 ст. ложки,
- черный перец горошком – 3 штуки,
- корица – 1 палочка,
- гвоздика – 3 бутона,
- мускатный орех – 1 щепотка,
- душистый перец – 3 штуки.

Приготовление:

• Растолочь в ступе или перемолоть в кофемолке мускатный орех, гвоздику и душистый перец.

• Налить в кастрюлю воду и 250 мл водки. Добавить измельченные специи и палочку корицы. Перемешать.

• На слабом огне довести до кипения.

• Накрыть крышкой, проварить 10 минут.

• Снять кастрюлю с огня, охладить до 50—60° С, добавить водку (250 мл) и мед, перемешать.

• Накрыть крышкой и оставить на 5 минут.

• Процедить отвар через 2—3 слоя марли, перелить в банку, добавить черный перец, плотно закрыть.

• Настаивать 8—10 дней в темном теплом месте.

• Готовый настой слить с осадка через трубочку в емкость для хранения, например, бутылку, герметично закрыть.

Получается настойка крепостью около 20%, которая хороша как в холодном, так и в горячем виде (типа глинтвейна).

Лимонно-имбирная

(от А. Wahb)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- лимонная цедра – с 1-ого среднего лимона,
- лимонный сок – 1—2 ст. ложки,
- мед – 1 ч. ложка или сахар – 1 ст. ложка,
- свежий корень имбиря очищенный, нарезанный – 20 г.,
- соль – 1 щепотка.

Приготовление:

- Все ингредиенты сложить в банку, залить самогоном (водкой).
- Настаивать 5 суток в теплом темном месте.
- Профильтровать, разлить в бутылки.
- Отправить «на отдых» в холодное темное место на 3-е суток.

Лимонно-копорская



Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- цедра лимона высушенная – от $\frac{1}{2}$ лимона,
- копорский чай (чай из иван-чая, ферментированный) – 1,5 ч.

ложки,

- соцветия иван-чая – 1 ст. ложка.

Приготовление:

- Заложить все ингредиенты в самогон (водку).
- Настоять 10 дней в темном теплом месте.
- Профильтровать через ватный фильтр.
- Разлить в бутылки, дать отстояться 3 дня в темном

прохладном месте.

Получается настойка насыщенного желтого цвета с лимонным запахом. Вкус лимонно- терпкий, напоминающий вкус лимонной водки.

Малиновая

(от Бориса Валова)



Ингредиенты:

- самогон (водка) 42% – 1,5 л,
- малина (желательно лесная) – 1 стакан,
- мята – 1 щепотка,
- гвоздика – 4 шт.

Приготовление:

- Все ингредиенты залить самогоном.
- Настаивать 7 дней в теплом темном месте.
- Процедить, разлить в бутылки дать «отдохнуть» в прохладном темном месте 3—7 дней.

Мандариновая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- цедра мандарина – с 2-х штук,
- сахарный песок – 2 ч.л.

Приготовление:

- Натереть цедру мандарина, добавить водки, настоять 12—15 часов.

- Получившуюся мандариновую настойку профильтровать, перелить в бутылку, добавить одну чайную ложку сахара.

- Бутылку встряхнуть до полного растворения сахара.

Настойка получается ярко-желтого цвета с мандариновым запахом. Вкус – мандариновый, горьковатый.

На дубовой коре за 1 сутки

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- дубовая кора – 1 ч.л.,
- – мед – 1 ч.л.,
- гвоздика – 3 бутона,
- корица – 1 г,
- ванилин – 1 г.

Приготовление:

- Залить все ингредиенты самогоном (водкой).
- Настаивать 1 сутки.
- Профильтровать, разлить в бутылки.

Настойка получается бледно-бежевого цвета, со своеобразным приятным букетным запахом. Вкус – приятный, легкий, своеобразный.

На дыне

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- дыня (свежая или мороженная) – 4 ст. ложки,
- сахарный песок – 1 ст. ложка с горкой.

Приготовление:

- Добавить в самогон все ингредиенты.
- Дать настояться 1 неделю.
- Профильтровать через марлю. Ваша простая настойка – готова.

Настойка имеет мутновато-белый цвет, легкий приятный запах и вкус дыни.

На бутонах роз



Ингредиенты:

- распустившиеся бутоны роз – 50 шт.,
- самогон (спирт) 70% – 0,4 л,
- сахар – 0,2 л,
- вода 0,25 л.

Приготовление:

- Бутоны роз сложить в стеклянную банку, засыпать сахаром, перемешать.
- Поставить банку в темное прохладное место на сутки.
- Через сутки добавить воду, перемешать, настоять 4—6 часов.
- Профильтровать через 4 слоя марли. Бутоны слегка отжать.
- В полученную жидкость добавить самогон (спирт), перемешать до полного растворения сахара.
- Профильтровать, разлить в бутылки. Поставить бутылки в темное прохладное место на 7 суток.

На кизиле

Ингредиенты:

- кизил засахаренный – 100 г.,
- самогон (спирт) 50% – 0,8 л,
- сахарный сироп – 50 мл. (на 1 часть воды 1 часть сахара),
- вода – 150 мл.

Приготовление:

• Кизил мелко порезать, засыпать в банку с самогоном (спиртом).

• Поставить банку в темное теплое место на 7 дней. Первые три дня встряхивать два раза в сутки.

• Приготовить сироп 1 к 1-ому, т.е. на 1 кг сахара взять 1 л воды. Для чего влить воду в кастрюлю, начать нагрев, и постепенно подсыпать сахар постоянно перемешивая до его полного растворения.

• Сироп остудить естественным путем.

• Взять чистую банку и влить в нее 50 мл сахарного сиропа и 150 мл воды.

• Процедить настой с кизилом через ватный фильтр в банку с сиропом и водой.

• Встряхнуть получившуюся настойку, разлить в бутылки, отправить «на отдых» на 3— 7 дней в темное прохладное место.

Получается настойка слабого желтого цвета. Запах – слабый, но приятный. Вкус приятный, своеобразный, кисло-сладкий.

Настойка а ля «Старка»

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- цедра лимона – 1 ч.л.,
- мускатный орех (натертый) – на кончике ножа,
- ванилин кристаллический – на кончике ножа,
- чипсы дубовые сильной обжарки – 1 ч.л.,
- кофе зерновой молотый – 0,5 ч.л.,
- сахарный песок – 1 ч.л. с «горкой».

Приготовление:

- Заложить все специи в самогон (водку).
- Настаивать 7—10 дней в темном теплом месте. Первые три дня встряхивать два раза в сутки.

• Профильтровать через ватный фильтр, разлить в бутылки. Отправить «на отдых» в темное прохладное место на 3—7 дней.

Настойка получается темно-желтого цвета. Запах – своеобразный, букетный. Вкус – букетный, ни на что не похожий, приятный.

Персиковая

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 60% – 0,5 литра,
- сок спелых (переспелых) персиков – 0,350 л.

Приготовление:

- Самогон влить в персиковый сок.
- Дать отстояться в темном прохладном месте 1 месяц.
- Разлить по бутылкам.

Настойка получается непрозрачная, желтого цвета. Запах и вкус – персиковый.

Перцовая



Ингредиенты:

- самогон (спирт) 50% – 0,8 литра,
- сушеный перец жгучий – 3—4 шт. (1 г.),
- вода – 100 мл.,
- сахарный сироп (концентрация 1 к 1-му) – 100 мл.,

Приготовление:

- Перец разрезать вдоль пополам, удалить семена.
- Разрезанный перец положить в банку с самогоном.
- Поставить в теплое темное место на 10 дней. Два раза в сутки встряхивать банку.

• Через 10 дней приготовить сахарный сироп из расчета 1 к 1-му, то есть на 1л воды 1кг сахара. Воду нагреть высыпать сахар и помешивать на плите до полного растворения сахара. Дать остыть естественным путем.

• В приготовленную банку влить 100 мл воды, 100 мл сахарного сиропа. Настой перца с самогоном профильтровать через ватный фильтр и вылить в смесь сиропа и воды.

• Встряхнуть банку, чтобы все перемешалось. Разлить в бутылки.

• Отправить бутылки с перцовкой на три дня «на отдых» в прохладное темное место.

Настойка имеет желтый цвет, запах практически отсутствует. На вкус – жгучая. Прекрасно согревает в мороз.

Пикантная с черной смородиной

(от Алексея Жирова)

Ингредиенты:

- самогон 65% – 0,5 литра,
- черная смородина (свежая или мороженная) – 1 стакан,
- сахар – 2 ст. л.,
- черный перец – 3—4 горошины,
- душистый перец – 3—4 горошины,
- палочка корицы – кусочек 1—2 см,
- кора дуба – 1 ч.л.,
- сухая цедра мандарина – 1 корочка,
- сухая цедра лимона – 1 корочка,
- бадьян – 1 звездочка,
- вода – 215 мл.

Приготовление:

• Ягоды разморозить, подавить с сахаром, добавить все специи, кроме бадьяна, залить самогоном.

• Настаивать 10—14 дней в темном, теплом месте, периодически встряхивая.

• За сутки до окончания настаивания, добавить звездочку бадьяна. (Если положить раньше будет слишком пряно.)

• Через 10—14 дней перелить настой в банку с 215 мл воды, взболтать, процедить, разлить в бутылки.

• После процеживания – дать отстояться еще в течение 1—3 суток.

Получается настойка с рубиновым цветом, слабым букетным запахом. Вкус – яркий, пикантный, кисло-сладкий, возбуждающий аппетит.

Рыбацкая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- чеснок – 3 зубчика,
- перец черный молотый – 1 г,
- лавровый лист – 5 шт.,
- соль – 1 щепотка,
- сахар – 30 г.

Приготовление:

- Чеснок измельчить, лавровый лист – растереть.
- Все ингредиенты сложить в банку, залить самогоном (водкой).
- Настаивать 5 дней в теплом темном месте.
- Профильтровать через ватный фильтр, разлить в бутылки, укупорить.

Рябина на водке

Ингредиенты:

- водка (самогон) 40% – 1 л,
- рябина – 1 кг.

Приготовление:

- Сложить в банку ягоды. Не уплотнять!
- Залить водкой так, чтобы ягоды были полностью ею покрыты. Закрыть крышкой.
- Поставить на холод на сутки.
- Через сутки проверить. Рябина уже впитала часть водки и верхние ягоды уже на воздухе, а не в алкоголе. Долить водки, чтобы ягоды снова были ею покрыты. Эту процедуру повторить через сутки. И так – 4 раза.
- Выдержать настойку на холоде 2 месяца. Раз в неделю встряхивать и переворачивать банку, возвращая в исходное положение (не нарушая целостности ягод).
- Через два месяца настойку процедить, ягоды отжать, разлить в бутылки. Дать «отдохнуть» 7 дней в прохладном месте.

Рябина на коньяке

(от kapitenFlint)



Ингредиенты:

- коньяк (домашний коньяк) – 1 литр,
- рябина (мороженная или после заморозков) – 130 г,
- сахарный песок – 80—100 г (по вкусу),
- карамелин – 4 г.

Приготовление:

• Коньяк вылить в стеклянную банку, положить все ингредиенты в коньяк все ингредиенты, закрыть полиэтиленовой крышкой.

• Настаивать две недели в темном теплом месте. Первые три дня встряхивать 2—3 раза в сутки.

• Процедить через хлопковую ткань, отжать.

• Разлить в бутылки, дать отстоятся 7 дней.

Получается настойка рубинового цвета с насыщенным запахом рябины. Вкус яркий с кислинкой, горечью и сладостью одновременно.

Сибирская

(от Валерия)

Ингредиенты:

- самогон 45% – 1 л. (я предпочел бы самогон или водку 40%),
- лузга кедрового ореха – 1 ст. ложка,
- чернослив – 2 шт.,
- сахар – 2 ч. ложки.

Приготовление:

- Порезать чернослив.
- Положить в банку с самогоном (водкой) чернослив, лузгу кедрового ореха и сахар.
- Поставить банку в темное теплое место на 1 месяц. Первые 3 дня 2 раза в сутки интенсивно встряхивать банку.
- Профильтровать через ватный фильтр. Разлить в бутылки, укупорить.

Настойка получается коньячного цвета с нежным запахом кедровых орехов. В первую очередь чувствуется крепость, все-таки 45%. На выдохе крепость сменяется кедровым вкусом.

Чесночная

(по рецепту Солоухина В. А.)

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л.,
- чеснок – 2—3 дольки,
- острый перец высушенный – кусочек с ноготь большого пальца.

Приготовление:

- Перец мелко нарезать, удалив семена.
- Чеснок мелко порезать, удалив центральную часть в каждой дольке.
- Перец и чеснок положить в банку и залить самогоном (водкой).
- Банку закрыть и поставить в темное теплое место на 3 дня.
- Через три дня профильтровать, разлить в бутылки, укупорить.

Настойка имеет прозрачный, слегка желтоватый цвет. Запах – чесночный. Вкус – сильный жгучий, чесночно-перцовый. Не рекомендую ставить на стол эту настойку, особенно, если за столом – дамы. Однако, для согрева после мороза или в качестве профилактики ОРВИ – отличный вариант.

Яблочная (вариант 1)



Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 1 л,
- яблоки кисло-сладкие (лучше антоновка) – 1 кг,
- сахарный песок – 200 г,
- вода – 400—500 мл.

Приготовление:

• Яблоки мелко порезать вместе с кожурой (без сердцевины).
Залить самогомом (водкой), поставить в темное теплое место на 7 дней.

• Через 7 дней настойку профильтровать через 4 слоя марли, яблоки отжать.

• Приготовить сироп из 200 г сахара и 400 (500) мл воды.

• Влить настой в сироп, перемешать и еще раз профильтровать через марлю.

• Разлить в бутылки, хранить в темном прохладном месте.

Настойка имеет солнечно-золотистый цвет и ярко выраженный яблочный запах. Вкус – яблочный, кисло-сладкий.

Яблочная (вариант 2)

(от Юлии)



Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 1 л,
- яблоки кисло-сладкие – 250 г. (3—4 шт. средних),
- корица – $\frac{1}{2}$ палочки,
- ванилин – $\frac{1}{2}$ пакетика (0,5—0,75 г.),
- гвоздика – 3 бутона,
- мята – $\frac{1}{2}$ ст. ложки.

Приготовление:

- Яблоки перетереть на терки, положить в банку.
- Залить яблоки самогоном и добавить остальные ингредиенты.
- Настаивать в темном теплом месте 2 дня.
- Профильтровать, яблоки отжать, разлить по бутылкам.
- Дать «отдохнуть» настойке 3 дня в темном прохладном месте.

Яблочно-рябиновая

Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 1,5 л,
- яблоки кисло-сладкие (лучше антоновка) – 1 кг,
- рябина (мороженная или после первых заморозков) – 0,5 кг,
- сахарный песок – 300 г.

Приготовление:

- Рябину промыть, раздавить пестиком, сложить в банку.
- Яблоки мелко нарезать (без сердцевин), добавить в банку к рябине.

- Засыпать смесь сахарным песком и перемешать.

- Залить водку, закрыть крышкой, поставить в темное теплое место.

- Первые несколько суток периодически встряхивать банку, чтобы ускорить растворение сахара. Сахар должен раствориться полностью.

- Через 14 дней профильтровать настой через 4 слоя марли, отжать яблоки и рябину.

- Полученную настойку разлить в бутылки и поставить в темное прохладное место.

Пробовать можно через пять дней, но выдержка приветствуется.

РЕЦЕПТЫ НАЛИВОК

Наливки – это десертные алкогольные напитки, приготовленные из самогона (водки, спирта), спелых ягод (фруктов) и сахара. Наливки менее крепкие, чем настойки, но более сладкие. Их крепость 16—20%, а содержание сахара до 40%.

Наливки делятся на три категории в зависимости от способа приготовления: скороспелые, среднеспелые, позднеспелые. Скороспелые наливки готовят из измельченного сырья и вызревают они за 1 месяц. Среднеспелые наливки созревают за 1,5 – 2 месяца, позднеспелые – до 6 месяцев.

Готовая наливка напоминает ликер. Жидкость становится тягучей. Хранить наливки рекомендуется в темном прохладном месте (погреб).

Ананасовая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,75 л,
- ананасы – 2 кг,
- сахарный песок – 250 г.

Приготовление:

- Порезать ананасы на небольшие кусочки, сложить в стеклянную банку, залить самогонно (водкой).

- Банку плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц.

- Готовую настойку профильтровать, добавить сахарный песок, размешать до полного растворения сахара.

- Разлить в бутылки, укупорить. Выдержать в темном прохладном месте не менее 1 месяца.

Выдержка приветствуется.

Грушевая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,7 л,
- груши – 1 кг,
- сахарный песок – 200 г.

Приготовление:

• Спелые груши нарезать дольками и слегка подвялить в духовке.

• Положить груши в стеклянную банку и залить самогоном (водкой). Плотно закрыть банку и поставить в темное теплое место на 1,5 месяца.

• Настой профильтровать, добавить сахар и выдержать еще 3 дня в темном теплом месте.

• Готовую наливку разлить в бутылки укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Калиновая

Ингредиенты:

- ягоды калины (после первых заморозков) – 0,8 кг,
- сахарный песок – 0,3 кг,
- водка, самогон или спирт 40% – 1,0 л.

Приготовление:

• Ягоды калины выложить в 3-х литровую банку, добавить сахарный песок и водку.

• Все перемешать и поставить в темное теплое место на 1—1,5 мес. Периодически встряхивать.

• Через месяц профильтровать и разлить в бутылки. Бутылки отправить в погреб, холодильник на 1,5—2 месяца.

Наливка получается ярко-красного цвета. Вкус калиновый горьковато-сладкий, очень приятный.

Клюква на коньяке за сутки

Ингредиенты:

- коньяк (домашний коньяк) 40% – 0,5 л,
- клюква – 250 г,
- вода теплая кипяченая – 200 мл,
- сахарный песок – 200 г.

Приготовление:

- Клюкву высыпать в кастрюлю, размять.
- Добавить сахарный песок, перемешать.
- Смесь переложить в банку, залить коньяком, закрыть герметично крышкой.
- Настаивать 7—10 часов в теплом темном месте.
- Процедить настой через марлю.
- Добавить теплую кипяченую воду, перемешать.
- Разлить в бутылки, дать «отдохнуть» в темном прохладном месте 10—12 часов.

Крыжовенная



Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- ягоды крыжовника – 1 кг,
- сахар – 0,3 кг,
- вода – 0,2 л.

Приготовление:

• Крыжовник засыпать в банку и залить самогоном (водкой). Банку закрыть и поставить в темное теплое место на 30 дней.

• Получившуюся настойку профильтровать и убрать в холодильник.

• Приготовить сахарный сироп из 0,3 кг сахара и 0,2 литра воды. Для этого залить воду в кастрюлю, нагреть до 40—50 градусов по Цельсию и добавить сахар, непрерывно размешивая, не выключая нагрев. Как только сахар растворится полностью, выключить плиту.

• Ягоды крыжовника, оставшиеся после слива настойки, залить приготовленным сахарным сиропом. Поставить банку в темное прохладное место на 7 дней.

• Настоявшийся сироп профильтровать через марлю, ягоды отжать. Влить в сироп ранее приготовленную настойку, перемешать.

• Разлить получившуюся наливку по бутылкам, укупорить. Бутылки поставить в темное прохладное место на дозревание на 3

месяца.

Мандариновая

Ингредиенты:

- сушеная цедра мандарина – 100 г,
- самогон (водка) – 2 л,
- корица – 15 г,
- гвоздика – 15 г,
- сахарный песок – 0,5 кг,
- вода – 200 мл.

Приготовление:

• В стеклянную банку положить измельченные мандариновую цедру и пряности, залить самогоном (водкой).

• Банку плотно закрыть и поставить в темное теплое место на 2 недели.

• Через две недели настойку профильтровать и смешать с сахарным сиропом, приготовленным из 0,5 кг сахара и 200 мл воды.

• Перемешать, разлить в бутылки и поставить в темное прохладное место для созревания на 4 месяца. Выдержка приветствуется.

Черешневая

Ингредиенты:

- черешня – 1 кг,
- самогон 60% – 1 л,
- сахар – 0,5 кг,
- вода – 0,5 л.

Приготовление:

• Спелую черешню перебрать, промыть, вынуть косточки, сложить в стеклянную емкость, залить самогоном, закрыть. Настоять 14 дней в теплом и темном месте.

• Через 14 дней настойку слить, профильтровать.

• Приготовить сироп из 0,5 л воды и 0,5 кг сахара.

• В теплый сироп влить настойку, перемешать, разлить по бутылкам, закупорить. Поставить в темное прохладное место на 4 мес.

Наливка имеет темно-рубиновый цвет, запах спелой черешни. Вкус – сладкий, черешневый, «глубокий».

Черносмородиновая



Ингредиенты:

- самогон (спирт) 70—80% – 0,5 л,
- черная смородина – 1 кг,
- лист черной смородины – 10 шт.,
- сахарный песок – 300 г,
- вода – 300—400 мл.

Приготовление:

• Перебрать ягоды черной смородины, недозревшие и с гнилью – выкинуть.

• Сложить ягоды в банку, размять их скалкой. Добавить листья, воду. Залить все самогоном (спиртом). Как следует встряхнуть.

• Поставить в темное теплое место на 1 месяц. Периодически (один раз в сутки), особенно в первую неделю, банку встряхивать.

• Процедить настой через 4 слоя марли. При необходимости дополнительно процедить через ватный фильтр.

• Добавить в настой сахар. Встряхнуть банку и поставить в темное теплое место на 4 дня. Два раза в сутки банку встряхивать, чтобы сахар полностью растворился.

• Разлить настойку по бутылкам и поставить в темное прохладное место (погреб) для полного созревания на 3—4 месяца.

РЕЦЕПТЫ ЛИКЕРОВ

Ликер – сладкий алкогольный напиток, приготовленный путем смешивания водки (спирта) с плодово-ягодными соками, сахарного сиропа и пряностей. Приготовленную смесь обязательно нужно профильтровать через плотную ткань для отделения мельчайших частиц и выдержать до полного вызревания. Хранить напиток в темном месте.

Крепость ликера может быть от 25 до 45% и отличается своей густотой и сладостью. Поскольку в ликерах, как правило, очень высокое содержание сахара для их употребления используют небольшие рюмки, не более 15 мл.

Ликеры хорошо сочетаются с десертом, мороженым, взбитыми сливками, фруктами.



Балтийский

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- пиво темное – 0,5 л,
- ванилин – 1,5—2 г,
- кофе растворимый – 4 ч.л.,
- сахарный песок – 250 г.

Приготовление:

- Пиво вылить в кастрюлю и довести почти до кипения.
- Добавить в пиво поочередно сахар, кофе, ванилин постоянно помешивая.

• После полного растворения сахара добавить самогон (водку). Перемешать. Закрыть крышкой, выключить плиту.

- Перелить напиток в банку, дать остыть естественным путем.
- После остывания перелить в бутылки.

Домашний ликер будет готов к употреблению сразу после остывания, но я рекомендую выдержать его в холодильнике в течение одних суток.

Ликер получается темно-кофейного цвета. Запах – кофейно-ванильный. Вкус – приятный, сладко-кофейный.

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 0,5 л,
- концентрированное молоко – 1 банка,
- сахарный песок – 1 стакан (200 г.),
- кофе растворимый – 2 ст. ложки с горкой,
- ванильный сахар – 1 пакетик.

Приготовление:

• Вылить в кастрюлю концентрированное молоко и высыпать в молоко сахар. Добавить пакетик с ванильным сахаром и растворимое кофе.

• Размещать и поставить кастрюлю на плиту. На плите, нагревая продолжать размешивать до полного растворения сахара.

• Как только сахар растворится, выключить газ и оставить кастрюлю на плите на 30— 40 минут, для охлаждения естественным путем.

• Добавить самогон (водку), снова размешать.

• Перелить в бутылку и настоять в прохладном темном месте (холодильник, погреб) 3-е суток.

Цвет – насыщенный цвет «топленного молока». Запах – кофейный. Вкус – мягкий, своеобразный, напоминающий кофе с молоком.

Клубничный а ля «Ди Фраголе»

Ингредиенты:

- клубника – 360 г,
- самогон (водка) 40% – 0,75 л,
- цедра лимона – от 2-х лимонов,
- сахарный песок – 90 г + 60 г,
- корица – 1 см палочки,
- гвоздика – 2 шт.,
- лавровый лист – 2 шт.

Приготовление:

• Вымыть клубнику, удалить плодоножки, разрезать ягоды на 4 части, сложить в банку, слегка размять и засыпать сахар (90 г). Добавить в банку – цедру лимона и все специи и залить самогомом (водкой). Настаивать 2 месяца в прохладном темном месте.

• Через 2 месяца – процедить, перелить в чистую банку, добавить 60 г сахара, отстоять 2 недели в темном прохладном месте.

• Через 2 недели разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в темном прохладном месте. Употреблять можно сразу, но – выдержка (2—3 мес.) приветствуется.

У Вас получится ликер клубничного цвета со слабым клубничным запахом. Вкус – букетный, травянисто-клубничный.

Клубничный а ля «КСУ – КСУ»

Ингредиенты:

- клубника – 0,5 кг,
- самогон (спирт) 40% – 0,5 л,
- сок лимона – от 1/2 лимона,
- сахарный песок – 250 г,
- вода – 200 мл.

Приготовление:

• Вымыть клубнику, удалить плодоножки, разрезать ягоды на 4 части, сложить в банку, залить водкой. Добавить в банку – сок 1/2 лимона, Отстаивать 7 дней в теплом, темном месте.

• Через 7 дней – слить настой с ягод. В ягоды добавить сахар и воду. Настой – в холодильник, ягоды с сахаром и водой встряхнуть и настаивать 3 дня в теплом темном месте.

• Через 3 дня – слить сироп с ягод, добавить в него настойку, настоять еще 5 дней в теплом темном месте. После чего процедить, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном, прохладном месте. Выдержка – приветствуется.

Ликер получается яркого клубничного цвета и запаха. Вкус насыщенный клубничный. Ликер не крепкий – всего 15%, но очень вкусный. Прекрасно подойдет для романтического свидания.

Ликер из одуванчиков



Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 0,25 л,
- одуванчики (только желтые соцветия без зеленых плодоножек) – 25 г,
- сахарный песок – 600—700 г,
- вода (по желанию) – 100 мл.

Приготовление:

• – Собрать соцветия одуванчиков, промыть под холодной водой, слегка обсушить на полотенце.

• Положить в банку 2 ст. ложки сахарного песка, затем 2 ст. ложки одуванчиков. Так, чередуя слои, заложить все одуванчики, последний слой – сахар. Обмять деревянной ложкой, закрыть марлей.

• Поставить банку на солнце на 2-е суток. Сахар должен полностью раствориться. Если сахар не растворился, прогреть банку на водяной бане до температуры 60 град. По Цельсию.

• После того, как сахар растворился, процедить содержимое банки через плотную хлопчатобумажную ткань, отжать.

• Добавить в получившийся сироп водку (самогон) и воду (по желанию). Разлить в бутылки и дать настояться в темном месте не менее 3-х суток. Более длительная выдержка – приветствуется.

Получается ярко-желтый, слегка тягучий, ликер с тонким, нектарно-медовым запахом и вкусом. Вообще, я очень советую

обратить внимание на этот ликер. Я считаю его недооцененным. Одуванчик – бесплатное сырье, именно по этой причине кажется, что ничего хорошего из него не сделать, а зря. Как говорится: «Что имеем – не ценим!»

РЕЦЕПТЫ СПОТЫКАЧА

Спотыкач – это украинский сладкий алкогольный напиток на основе ягод, фруктов, трав, специй и самогона. Последнее время самогон заменяют водкой или спиртом, но это уже «от лукавого». Так считают истинные ценители спотыкача. Способ приготовления включает в себя обязательную термическую обработку сырья.

Спотыкач имеет 20—25% крепости и 20—25% сахара. Настаивается напиток 2 недели.

Своим названием «спотыкач» обязан своим действием на организм человека.

От классического спотыкача голова остается ясной, а вот ноги выписывают «вензеля», не слушаясь хозяина. Так что, «если не хватило» – не надо «посылать гонца», если гонец пил спотыкач. Готовьте все заранее.

Напиток достаточно легкий, считается женским. Весьма эффективен при романтическом свидании. Именно о нем говорили: «Угостил паночку вкусеньким – и тащи ее куда хочешь!»

В литературе часто спотыкач относят к наливкам. На мой взгляд, это отдельный вид алкогольных напитков и имеет ряд отличий.

Во-первых, как я уже писал, готовится он с обязательной термической обработкой ингредиентов, а наливки и настойки – нет.

Во-вторых, количество сахара в нем меньше, чем у наливок и больше, чем у настоек. Над отметить, что по вкусу спотыкач – ближе к наливкам.

В-третьих, благодаря термической обработке, «созревает» спотыкач гораздо быстрее, чем наливки, т. е. Ваш спотыкач будет полностью готов через 14 дней, а наливки – через 1 – 6 месяцев. Так что по времени созревания спотыкач – ближе к настойкам.

С первого взгляда, я предлагаю Вам всего шесть рецептов спотыкача, перечисленных ниже. На самом деле гораздо больше. Просто не хочу занимать Ваше время, а хочу пробудить у Вас творческий подход, для чего даю направление.

Итак, берите рецепт «Смородиновый спотыкач» (смотрите ниже) и включайте воображение.

Технология точно такая же, только ягоды черной смородины можно заменить:

- абрикосом,
- алычой,

- брусникой,
- виноградом (сладким),
- вишней,
- ежевикой,
- земляникой,
- клубникой,
- клюквой,
- крыжовником,
- персиком,
- смородиной белой,
- смородиной красной,
- смородиной черной (это уже в рецепте),
- черешней,
- черникой и т. д.

Кроме того, можно сделать ассорти:

- абрикос – персик: 1 к 1-му,
- вишня – крыжовник: 1 к 2-м,
- земляника – белая смородина: 1 к 1-му,
- малина – черника: 2 к 1-му,
- черная смородина – красная смородина: 2 к 1-му и т. д.

В общем, включайте фантазию, а вектор направления – я Вам уже дал. А сейчас – рецепты.

Клюквенный спотыкач

Ингредиенты:

- самогон (спирт) крепость 70% – 1 л,
- клюква – 700 г,
- сахарный песок – 250 г,
- вода – 1,2 л.

Приготовление:

• Клюкву перебрать, растолочь, положить в стеклянную банку залить самогоном (спиртом). Поставить банку в темное теплое место на 10 дней.

• Получившийся настой профильтровать, клюкву отжать. Влить настой в воду, добавить сахарный песок, перемешать.

• Перелить настой в кастрюлю поставить на минимальный нагрев и подогревать, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Температура не должна превышать 60 град. по Цельсию.

• После растворения сахара выключить нагрев, дать остыть естественным путем.

• Разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Лимонный спотыкач

Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 0,75 л,
- лимоны – 5 шт,
- сахарный песок – 0,4 кг,
- вода – 0,3 л.

Приготовление:

- Лимоны тщательно вымыть и снять с них цедру, не задевая белую кожицу (она горькая).
- Разрезать лимоны и вынуть мякоть, оставив белую кожицу, которую можно выкинуть.
- В кастрюлю залить воду, поставить на плиту, добавить сахар. Нагреть и размешать сахар до полного растворения.
- Добавить в кастрюлю мякоть лимонов и цедру.
- Прокипятить 5—10 мин. Добавить самогон (водку), отключить плиту и дать остыть под крышкой естественным путем.
- После остывания полученный настой перелить в банку, закрыть крышкой и настаивать 5—7 дней.
- Профильтровать через марлю, отжать.
- Разлить в бутылки, настоять 3—4 дня. Подавать охлажденным.

Мятный спотыкач

Ингредиенты:

- свежая мята (листья) – 100 г,
- самогон (водка) 40% – 1 л,
- сахарный песок – 0,4 кг,
- вода – 0,4 л.

Приготовление:

- Листья мяты вымыть.
- Нагреть воду в кастрюле, добавить сахар и варить, постоянно помешивая до полного растворения сахара.
- Добавить листья мяты и проварить 15 мин.
- Влить самогон, отключить нагрев, перемешать. Дать остыть под крышкой естественным путем.
- После остывания весь отвар перелить в банку, герметично закрыть крышкой. Настаивать в темном теплом месте 3—5 дней.
- Процедить через марлю и отжать. Разлить в бутылки.
- Дать настояться еще три дня в холодном прохладном месте.

Рябиновый спотыкач



Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 0,75 л,
- ягоды красной рябины – 0,5 кг,
- сахарный песок – 0,5 кг,
- вода – 0,3 л.

Приготовление:

• Перебрать и помыть ягоды, засыпать сахаром и залить водой.

• Поставить на плиту довести до кипения.

• После закипания огонь убавить до минимума. Варим смесь полчаса, помешивая. Ягоды должны полопаться и отдать как можно больше сока. Выключить нагрев.

• В горячую смесь (не более 60 град. по Цельсию) вливаем самогон (водку).

• Накрываем крышкой, выключаем нагрев. Даем остыть естественным путем.

• Переливаем в подходящую банку, плотно закрываем крышкой. Настаиваем две недели.

• Процедить через марлю. Остатки ягод как следует отжать.

• Разлить в бутылки и настоять еще 10—14 дней.

СЛИВОВЫЙ СПОТЫКАЧ

Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 1,5 л,
- сливы – 2 кг,
- сахарный песок – 0,8 кг,
- вода – 1 л.

Приготовление:

- Промыть сливы, положить в кастрюлю, добавить воду и сахар. Поставить на плиту.
- Довести смесь до кипения, убавить огонь и варить на медленном огне, пока кожура слив не полопается.
- Добавить самогон (водка), дать провариться 2—3 мин., не доводя до кипения, выключить нагрев.
- Дать остыть естественным путем. Перелить в банку.
- Настаивать 10 дней.
- Через 10 дней процедить через марлю, отжать ягоды.
- Разлить в бутылки, настоять 7 дней.

Смородиновый спотыкач



Ингредиенты:

- самогон (водка) крепость 40% – 0,75 л,
- ягоды черной смородины – 1 кг,
- сахарный песок – 0,4 кг,
- вода – 0,5 л.

Приготовление:

• Перебрать и помыть ягоды, засыпать сахаром и залить водой.

• Поставить на плиту довести до кипения.

• После закипания огонь убавить до минимума и варить, постоянно помешивая, полчаса. Ягоды должны полопаться и отдать как можно больше сока.

• В горячую смесь (не больше 60 град. по Цельсию) вливаем самогон (водку).

• Накрываем крышкой, выключаем нагрев. Даем остыть естественным путем.

• Переливаем в подходящую банку, плотно закрываем крышкой. Настаиваем две недели.

• Процедить через марлю. Остатки ягод как следует отжать.

• Разлить в бутылки и настоять еще 10—14 дней.

Настойки, наливки и т. д. Вопрос – ответ

Вопрос.

Сделал настойку по рецепту, замерил крепость. Спиртуозность упала ниже 30%. Куда делся «градус»?

Ответ.

Никуда не делся. Конечно, когда Вы настаиваете на каких-либо ингредиентах «градус» понижается на 1-2%, но не на 10-15%. Причина в том, что во многих рецептах в качестве одного из ингредиентов есть сахар, который изменяет плотность настойки. Спиртомер показывает количество спирта или «градус» в зависимости от плотности раствора и рассчитан на раствор спирт + вода. Сахар, попав в раствор, изменяет его плотность, соответственно, спиртомер выдает ложные показания.

Вывод.

В готовых настойках, наливках, спотыкачах, ратафиях измерить спиртуозность спиртомером бытовым невозможно

Вопрос.

Как сократить время настаивания настойки?

Ответ.

Способ 1. Увеличение температуры на 10 град. по Цельсию сокращает время настаивания в 2-4 раза. Однако нельзя поднимать температуру выше 60 град. по Цельсию. В этом случае спирт может испариться, а микроэлементы содержащиеся в настойке разложиться.

Способ 2. Увеличение концентрации сырья в два раза сокращает время настаивания в 3-4 раза. Минусы данного способа:

- увеличенный расход сырья,
- возможность получить не настойку, а перенасыщенный концентрат.

Способ 3. Использовать более крепкий дистиллят. Увеличение крепости спирта на 10% сокращает время настаивания в два раза. Минус данного способа - если взять слишком крепкий спирт, например 96%, он сможет отрицательно подействовать на микроэлементы настойки.

Способ 4. Уменьшить размер частиц для настаивания. Другими словами, если ингредиенты предварительно перемолоть (например в кофемолке) и после этого залить алкоголем, время настаивания сократится в 2-4 раза. Минус этого способа -

необходимость тщательной фильтрации после настаивания.

Если применить все четыре способа одновременно, то время настаивания можно сократить в восемь раз и более.

Однако, слишком увлекаться не стоит. Есть мнение самогонщиков-гурманов, что «Лучше не торопить процесс настаивания. Спешка негативно отразится на вкусе».

Вопрос.

Что такое скороспелая настойка?

Ответ.

Это настойка приготовленная с применением повышенной температуры. Заключается этот способ в следующем. Берем кастрюлю, кладем на дно полотенце, заливаем воду. На полотенце ставим закрытую банку настойки. Проверяем что бы банка была погружена в воду на 75-80%. Кастрюлю ставим на плиту и включаем нагрев. Как только температура воды станет 60 град. по Цельсию выключаем нагрев и оставляем на плите остывать естественным путем. Как температура воды понизится до 30 град. по Цельсию, снова включаем нагрев и ждем повышения температуры до 60 град. по Цельсию. Так повторяем три-четыре раза. Минус этого способа в том, что нельзя пропустить повышение температуры. Если сильно температура повысится - банка может взорваться прямо на плите! А попадание спирта на газовую горелку - это пожар!

Из опыта самогонщиков. О фильтрации

Вячеслав Волков

«Сначала настаиваю, затем отвариваю, затем ФИЛЬТРУЮ – и только потом добавляю сахар!!! Фильтрация с сахаром – практически невозможна...»

Андрей Гаврилин

«Я процеживаю проще. Сначала через сито с крупными отверстиями (нержавейка) 3 мм. Ягоду можно потом в нем же давилкой деревянной помять. Потом через мелкое сито капроновое. В нем остается много мелкой взвеси. Легко сполоснуть под краном. А потом если есть желание легко через марлю. Но не обязательно. Это намного проще и быстрее.»

Из опыта самогонщиков. О приготовлении скороспелых настоек

Сергей Гунченко

«Уважаемые самогонщики! Будьте очень осторожны с этим рецептом! Относитесь очень внимательно к температурному режиму! Однажды я прозевал температуру, вода закипела и вырвали крышку. Мгновенно кухня наполнилась парами спирта, и произошёл объёмный взрыв! Потолок мгновенно повис сосульками, шторы оплавилась, я отделался лёгким испугом, взбучкой от жены и круглой суммой на ремонт!»

Александр Цветков

«Я на днях поставил настойку под вакуумными крышками. По моему это тоже ускорило процесс. Рекомендую попробовать.»

Ирина Бардаид

«В комментариях пишут, что взрывается, поэтому необходимо использовать банку с винтовой крышкой, если перегреваешь, то пары выйдут из-под крышки, но взрыва не будет ПРОВЕРЕНО!!! Сама забывала. Будет чуть потеря в спиртуозности. Так что не закатывайте крышку, это действительно может быть опасно. Вам нужна евро банка с закручивающейся крышкой.»

РЕЦЕПТЫ РАТАФИЙ

Ратафия – крепкий алкогольный напиток, приготовленный настаиванием плодово-ягодного сырья или сока на спирте, самогоне или водке. Этот напиток – занимает среднее положение по содержанию сахара и спирта между ликером и подслащенной водкой. Как правило, крепость ратафий до 40%, содержание сахара 20—30%.

Появились ратафии в 1760-х годах и готовились на базе четверенного спирта. Популярность их была недолгой и уже в XIX веке они начали вытесняться настойками. Причина – высокая себестоимость и трудоемкость.

Настоящие качественные ратафии производились в домашних хозяйствах дворян. На капиталистических предприятиях XIX века производились упрощенные варианты, отдаленно напоминающие первоначальные рецепты столетней давности.

Абрикосовая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- абрикосы – 0,5 кг,
- сахар – 0,3 кг,
- вода – 125 мл.

Приготовление:

- Взять спелые абрикосы и удалить косточки. Мякоть мелко нарезать и залить самогоном (водкой).
- Поставить в темное теплое место на 15 дней.
- Настойку слить, абрикосы отжать.
- Приготовить сироп из 0,3 кг сахара и 125 мл воды.
- Смешать сироп с настойкой из абрикосов и поставить в темное теплое место на 7 дней.
- Профильтровать напиток через х.б. ткань, разлить в бутылки. Хранить в темном прохладном месте.

Вишневая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1,5 л,
- вишня без косточек – 1,5 кг,
- сахар – 0,3 кг.

Приготовление:

• Вишню размять, положить в стеклянную банку, залить самогоном (водкой).

• Банку герметично закрыть и поставить в темное теплое место на 2 недели.

• Через две недели настойку процедить, добавить сахар, размешать и выдержать еще 3 дня в темном теплом месте.

• Через три дня ратафию разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Вишнево-малиновая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1,7 л,
- вишня без косточек – 0,8 кг,
- малина – 0,8 кг,
- сахар – 0,35 кг.

Приготовление:

• Ягоды вишни и малины размять, положить в стеклянную банку, засыпать сахаром, перемешать.

• Банку поставить на 2 дня в темное холодное место.

• Через два дня сок слить, ягоды отжать, влить самогон (водку).

• Банку поставить при комнатной температуре в темное место на 2 недели.

• Через две недели процедить через марлю, разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

Виноградная

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 60% – 1 л,
- виноград – 1,5 кг,
- сахар – 0,5 кг,
- вода – 250 мл.

Приготовление:

• Зрелые ягоды винограда размять, сложить в стеклянную банку, залить самогоном (спиртом).

• Банку плотно закрыть, встряхнуть, поставить в темное теплое место на 2 недели.

• Через 2 недели настойку слить, профильтровать. Добавить сахарный сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и 250 мл воды. Все перемешать.

• Настой выдержать еще 4 дня в темном прохладном месте.

• Разлить по бутылкам, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Виноградно-смородиновая

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 60% – 1 л,
- виноград – 1 кг,
- смородина красная – 0,5 кг,
- сахар – 0,5 кг,
- вода – 500 мл.

Приготовление:

• Ягоды винограда и смородины размять, положить в стеклянную банку, залить самогоном, укупорить.

• Банку со смесью поставить в темное теплое место на 2 недели.

• Через 2 недели настойку слить, профильтровать.

• Приготовить сахарный сироп из 0,5 кг сахара и 500 мл воды. Влить сироп в настойку.

• Тщательно перемешать, разлить в бутылки, укупорить. Выдержать в темном прохладном месте 4 месяца.

Иголлка

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 2 л,
- молодые сосновые шишки (должны быть мягким, зеленого цвета) – 2 стакана,
- сахарный песок – 80 г.

Приготовление:

- Шишки сложить в банку и залить самогоном (водкой).
- Настаивать две недели в темном теплом месте.
- Через две недели профильтровать, добавить сахарный песок, перемешать до полного растворения сахара.
- Разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Красно-смородиновая

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 60% – 1,3 л,
- ягоды красной смородины – 1 кг,
- сахар – 0,7 кг,
- вода – 0,5 л.

Приготовление:

• Ягоды смородины размять, сложить в банку, залить самогоном (спиртом).

• Настоять в прохладном темном месте три недели.

• Через три недели настойку процедить, добавить сахарный сироп, приготовленный из 0,7 кг сахара и 0,5 л воды.

• Выдержать еще в прохладном темном месте 1,5 месяца.

• Процедить через марлю, разлить в бутылки, укупорить.

Хранить в темном прохладном месте.

Малиновая

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- малиновый сок – 0,5 л,
- сахарный песок – 150 г,
- корица – 0,5 ч.л.,

Приготовление:

- В малиновом соке растворить сахар, добавить корицу и самогон (водку).
- Перемешать, поставить в темное прохладное место на 3 недели.
- Через три недели профильтровать через марлю, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Медово-имбирная

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- мед – 300 г,
- имбирь – 5 г,
- корица – 0,5 г,
- перец жгучий – 0,5 г.

Приготовление:

• Мед и пряности положить в стеклянную банку и залить самогоном (водкой).

• Выдержать банку в прохладном темном месте 1 месяц. Первую две недели банку встряхивать один-два раз в сутки.

• Через месяц ратафию профильтровать через марлю, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Мятная

Ингредиенты:

- самогон (водка) 40% – 1 л,
- мята перечная (трава) – 50 г,
- сахарный песок – 0,4 кг,
- вода – 250 мл,
- молотая корица – 1/3 ч.л.,
- гвоздика – 4 бутона,
- мускатный орех – 1/5 ч.л.

Приготовление:

• Мяту и пряности положить в банку, залить самогоном (водкой).

• Выдержать настойку в темном теплом месте 1 месяц, периодически взбалтывая банку.

• Через месяц приготовить сахарный сироп из 0,4 кг сахара и 250 мл воды. Настой профильтровать и смешать с приготовленным сиропом.

• Поставить в темное прохладное место на 1 месяц.

• Разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Черно-смородиновая

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 50% – 1,5 л,
- ягоды черной смородины – 1 кг,
- сахарный песок – 0,7 кг,
- вода – 0,5 л.

Приготовление:

• Ягоды размять, положить в стеклянную банку, засыпать сахаром и поставить на 5 дней в темное прохладное место.

• Через пять дней добавить в банку самогон (спирт). Выдержать в прохладном месте 2 месяца.

• Через два месяца профильтровать ратафию через марлю, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Черноплодно-рябиновая

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 50% – 1,3 л,
- ягоды черноплодной рябины – 1 кг,
- сахарный песок – 0,7 кг,
- вода – 0,5 л.

Приготовление:

• Приготовить сироп из 0,7 кг сахара и 0,5 литра воды. Дать остыть естественным путем.

• Ягоды черноплодной рябины раздавить и сложить в стеклянную банку, залить самогоном (спиртом), добавить сахарный сироп, перемешать.

• Банку закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц.

• Через месяц готовую ратафию профильтровать через марлю, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Шоколадная

Ингредиенты:

- самогон (спирт) 60% – 0,75 л,
- порошок какао – 250 г,
- сахар – 0,5 кг,
- ваниль – 2 г,
- вода – 0,25 л.

Приготовление:

• Какао и ваниль положить в стеклянную банку и залить самогоном (спиртом).

• Выдержать банку в темном теплом месте 2 недели.

• Приготовить сироп из 0,5 кг сахара и 0,25 литров воды.

• Сироп остудить естественным путем и влить в настойку, перемешать и выдержать еще неделю в темном прохладном месте.

• Через неделю готовую ратафию разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

КАЛЕНДАРЬ САМОГОНЩИКА

Месяц	Из чего готовить домашние напитки
Январь	Цитрусовые (грейпфруты, лимоны, мандарины, апельсины), айва, хурма.
Февраль	Цитрусовые.
Март	Сухофрукты, сушеные травы и специи.
Апрель	Сухофрукты, сушеные травы и специи.
Май	Одуванчики
Июнь	Клубника, земляника, черешня, вишня
Июль	Иван-чай, смородина, вишня, малина, черника, голубика, крыжовник, персики, абрикосы, нектарины.
Август	Арбузы, дыни, персики, абрикосы, нектарины, крыжовник, черника, смородина, облепиха, яблоки, груши.
Сентябрь	Арбузы, дыни, облепиха, яблоки, сливы, инжир, груши.
Октябрь	Яблоки, груши, инжир.
Ноябрь	Хурма, айва, клюква, рябина.
Декабрь	Хурма, айва, рябина, гранат, клюква, цитрусовые.

notes

Примечания

<https://www.youtube.com/channel/UC5C-JDduUzdbBhUS-9iHxvw>

<https://yadi.sk/d/OWs83Y5H3MBnUo>

Присутствие спирта во вкусе напитка.

Типовой вид рода Дуб (*Quercus*) семейства Буковые (Fagaceae)